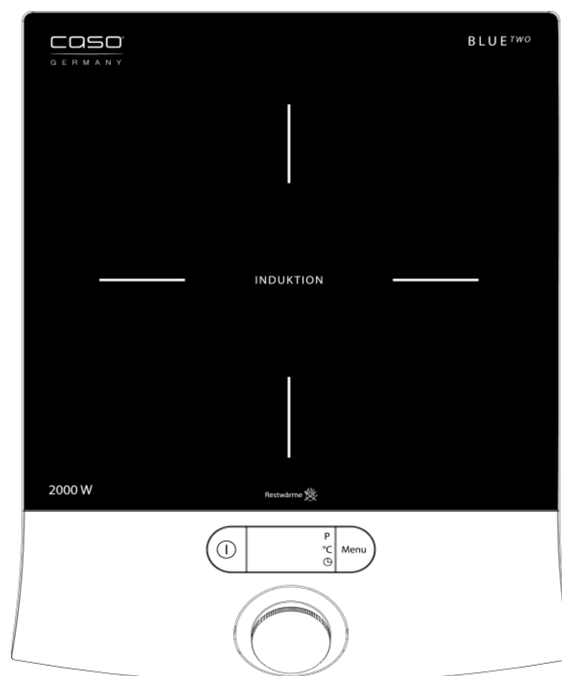
caso®
GERMANY

Original-Bedienungsanleitung

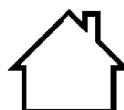
Induktionskochfeld

Blue Two Edelstahl









Artikel-Nr. 2037

caso Germany
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 2037 01.04.2012

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Induktionskochfeldes (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die caso Deutschland Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Dieses Gerät soll im Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen benutzt werden:
- Personalküche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- bei Übernachtung mit Frühstück Angeboten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld

⚠WARNUNG

Durch die beim Betrieb des Gerätes entstehenden magnetischen Felder kann es zu Beeinträchtigungen kommen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- ► Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- ► Personen mit Herzschrittmacher oder implantierter Medikamentenpumpe sollten bei Unsicherheit über die Unbedenklichkeit der Verwendung des Gerätes Ihren Arzt befragen.
- ► Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.
- ► Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. So schirmt der Topfboden das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.
- ► Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das mit diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr und die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät oder Kochgeschirr mit Wärme isolierenden Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.
- ► Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannen-deckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- ► Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.

2.3.3 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

► Erhitzen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie z.B. Konservendosen. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter platzen. Eine Konservendose wird am besten erwärmt, indem man sie öffnet und in einem mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt.

2.3.4 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

► Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.

► Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.

HINWEIS

Sollte es zu einem Brand auf der Kochstelle kommen, wie folgt vorgehen:

◆ **Schalten Sie das Gerät aus (gegebenenfalls Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung ausschalten)**

◆ **Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch. AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!**

◆ **Nachdem der Brandherd erloschen ist, Geschirr und Gerät abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.**

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.
- Wenn die Oberfläche rissig oder gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Induktionskochfeld Blue Two Edelstahl
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- oder stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese stark erhitzen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung 10 cm an allen Seiten Freiraum.
- Die Kühlluft wird von der Unterseite des Gerätes angesaugt. Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

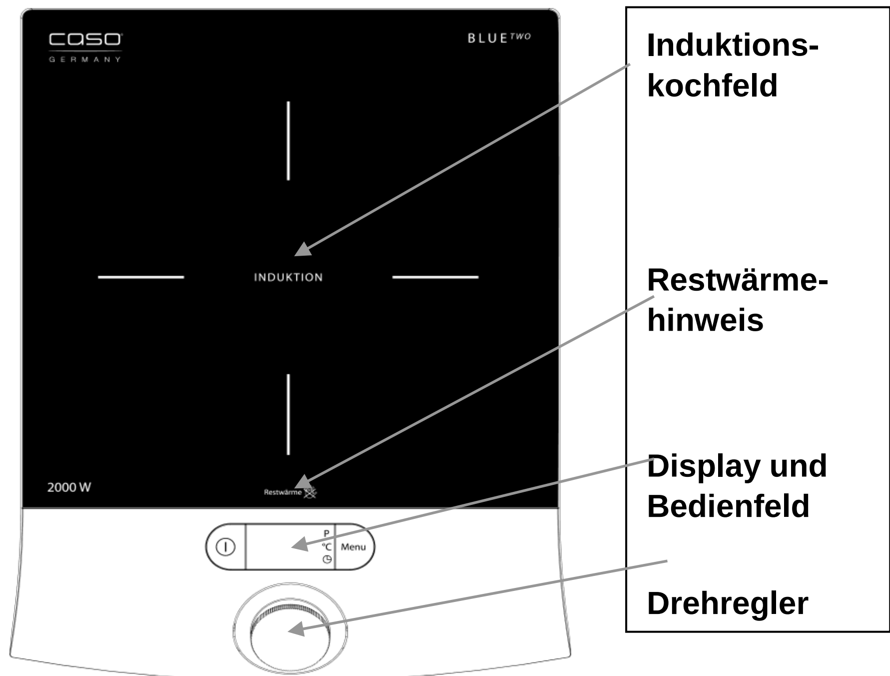
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



4.2 Bedienelemente und Anzeigen

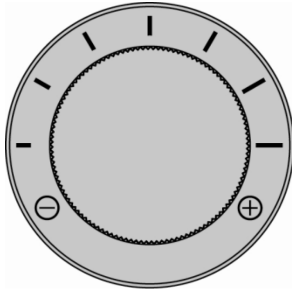
4.2.1 Bedienfeld und Display



Das Display dient zur Anzeige der vorgewählten Temperatur, Leistungsstufe, der Timer-Zeit und im Fehlerfall zur Darstellung des Fehlercodes.

Im Standby-Betrieb blinkt eine Null „0“.

4.2.1 Drehregler



Der Drehregler dient zur Temperaturvorwahl, Auswahl der Leistungsstufe, sowie der Einstellung des Timers.

4.2.2 Hinweise am Gerät



Dieser Hinweis dient zur Warnung, dass das Keramikfeld heiß sein kann. Der Induktionskocher selbst entwickelt zwar während des Kochvorgangs keine Hitze; die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht am heißen Gerät zu verbrennen:

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

► Die Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren, solange sie heiß ist.

► Keine Gegenstände auf dem heißen Keramikfeld ablegen.

4.2.3 Signaltöne

Das Gerät sendet nach dem Einschalten und im Fehlerfall ein akustisches Signal aus.

HINWEIS

► Das akustische Signal bleibt solange anstehen, bis der Fehler behoben, oder das Gerät ausgeschaltet wurde. Nähere Informationen zu den Fehleranzeigen finden Sie im Kapitel ***„7.2 Störungsanzeigen“***.

4.2.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der entsprechende Fehlercode angezeigt und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab.

Nach der Abkühlphase kann das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

HINWEIS

► Das akustische Signal bleibt solange anstehen, bis der Fehler behoben, oder das Gerät ausgeschaltet wurde. Nähere Informationen zu den Fehleranzeigen finden Sie im Kapitel ***„7.2 Störungsanzeigen“***.

4.2.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme nicht von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, dass die Glaskeramikplatte durchdringt und im Geschirrboden den Wärme erzeugenden Strom induziert.

Vorteile des Induktionskochfeldes

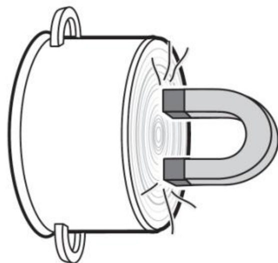
- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird.
- Überlaufendes Kochgut brennt nicht fest.
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

5.2 Hinweise zum Kochgeschirr

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende, plane Bodenfläche besitzen.

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Vergewissern Sie sich, dass am Gefäß einen Hinweis für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt, oder führen Sie den folgenden Magnettest durch:



◆ **Führen Sie einen Magneten (z.B. einen Haftmagneten einer Magnettafel) an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er kräftig angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.**

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße
Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden	Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben
	Gefäße mit einem Bodendurchmesser kleiner 12 cm

HINWEIS

► Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.

VORSICHT

Beachten Sie auch die folgenden Hinweise zur Verwendung geeigneten Kochgeschirrs:

- Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.
- Das maximal zulässige Gewicht von Topf mit Inhalt darf 6 kg nicht überschreiten.
- Vorsicht bei der Verwendung von hohlwandigen Simmertöpfen. Diese Töpfe können unbemerkt leer kochen. Dies führt zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld.

5.3 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.
- Das Gerät nicht während des Betriebes oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- Keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Verletzungsgefahr.

HINWEIS

► Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

► Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

5.4 Betrieb des Gerätes

5.4.1 Ausschalten

Das Gerät wird über die An/Standby-Taste ausgeschaltet:

Im Standby-Betrieb wird im Display eine blinkende Null „0“ dargestellt.

HINWEIS

► Beachten Sie, dass der Lüfter des Gerätes nach dem Ausschalten eine Zeit lang weiterläuft, um die im Gerät gestaute Hitze abzuführen.

► Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

5.4.2 Einschalten

Das Gerät wird über die An/Standby -Taste eingeschaltet:

Befolgen Sie die untenstehenden Hinweise zum sicheren Betrieb des Gerätes:

◆ **Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.**

Innerhalb von 3 Sekunden nach Anschluss des Geräts an den Stromkreislauf ertönt ein akustisches Signal, das Gerät befindet sich im Standby-Modus und in der Digitalanzeige wird eine blinkende Null „0“ dargestellt.

◆ **Ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf die Kochstelle stellen (Ø 120 mm - 260 mm).**

Sobald der Induktionskocher eingeschaltet ist, stellt das Gerät innerhalb von 60 Sekunden fest, ob geeignete Pfannen und Töpfe verwendet werden. Sollten nach 60 Sekunden kein geeignetes Kochgefäß festgestellt werden, wird das Gerät wieder in den Standby-Modus gesetzt.

Wurde ein geeignetes Kochgefäß erkannt, heizt das Gerät bis zur eingestellten Temperatur auf.

Bei ungeeigneten Gefäßen ertönt ein akustisches Signal und in der Digitalanzeige erscheint der Fehlercode E1.

HINWEIS

Während des Kochvorgangs kann die Temperatur und Leistungsstufe nach Belieben neu eingestellt werden. Auch den Timer können Sie immer wieder neu einstellen.

- Wird der Topf von der Kochstelle entfernt, wird die Leistung sofort heruntergesetzt, im Display erscheint E1 und das akustische Signal ertönt mehrmals.
- Drücken Sie am Ende des Kochvorgangs die An/Standby Taste. Es ertönt das akustische Signal und das Gerät wird in den Standby-Modus gesetzt.
- Wenn Sie innerhalb von 2 Stunden keine Einstellung vornehmen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

5.4.3 Leistungsmodus

- Nachdem das Gerät mit Hilfe der An/Standby -Taste eingeschaltet wurde befindet es sich immer im voreingestellten Leistungsmodus und im Display erscheint „0“.
- Das Signal der Leistungsanzeige leuchtet und das Digitaldisplay zeigt die Leistungsstufe P-6 an und blinkt.
- Sie können die Leistungsstufen (1-10) wählen, indem Sie den Drehregler nach rechts + oder links - drehen.
- Sobald die Einstellung erfolgt ist, blinkt die Anzeige im Display nicht mehr und Leistungsstufe wird innerhalb von 5 Sekunden angezeigt.
- Ist der Leistungsmodus nicht angezeigt, sollten Sie ihn über die Menü Taste wählen.
- Sollte der Induktionskocher eine überhöhte Temperatur während des Kochvorgangs auf der Kochplatte feststellen, gibt es eine Fehlermeldung E6. Der Heizvorgang wird beendet und das Gerät begibt sich in den Standby-Modus für 60 Sekunden.
- Die Fehlermeldung wird solange nicht aufgehoben, bis die Temperatur weniger als 100°C beträgt.

5.4.4 Temperaturmodus

- Wenn das Gerät mit Hilfe der An/Standby -Taste eingeschaltet wurde, kann man durch drücken der Menü Taste den Temperaturmodus wählen.
- Sie können die Temperaturstufe wählen, indem Sie den Drehregler nach rechts + oder links - drehen und z.B. 140 °C einstellen, sie wird im Display angezeigt und blinkt.
- Sobald die Einstellung erfolgt ist, blinkt die Anzeige nicht mehr und die Temperatur wird innerhalb von 5 Sekunden angezeigt. Sie kann nach Bedarf neu eingestellt werden.
- Wenn die aktuelle Temperatur niedriger ist als die eingestellte wird der Kocher aufheizen um die gewünschte Gradzahl zu erreichen. Erreicht oder überschreitet die Temperatur die eingestellte Gradzahl, so passt das Gerät die Wärme an, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.

5.4.5 Timer

- Drücken Sie die Menütaste, um die Timerfunktion zu wählen, das entsprechende Signal in der Anzeige leuchtet und im Display erscheint „0“ und blinkt.
- Sie können nun die Zeiteinstellung vornehmen, indem Sie den Drehregler nach rechts oder links drehen. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 180 Minuten.
- Wenn der Drehregler schnell bewegt wird, stellt man die Zeit im 10 Minuten Takt (10, 20 ...) herauf oder herunter, dreht man langsam so geschieht dies im 1 Minuten Takt.
- Nach Einstellung der Zeit wird diese innerhalb von 5 Sekunden angezeigt, das Signal blinkt nicht mehr und die Zeit wird zurückgerechnet.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt es ein 5-maliges akustisches Signal und das Gerät begibt sich in den Standby-Modus.
- Sollte keine Zeit eingestellt werden, blinkt das Licht in der Anzeige und zeigt kurz --- danach erscheint im Display der vorher eingestellte Modus.
- Wenn weder Leistungs- noch Temperaturmodus gewählt wurden, wird automatisch der Leistungsmodus P-6 eingestellt.
- Im Display werden die Zeit bzw. der Modus mit den gewählten Bedingungen abwechselnd alle 5 Sekunden angezeigt, wenn nicht, begibt sich das System automatisch in den Leistungsmodus und zeigt P-6 an.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ► Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ► Das Kochfeld kann nach dem Benutzen heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

◆ Keramik-Kochfeld

- Das Keramik-Kochfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.

◆ Gehäuse und Bedienfeld

- Reinigen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch.

⚠VORSICHT

► Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.

► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Anzeige	Beschreibung
–	**Standby, Warteposition** Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
E0	**Kochfeld arbeitet nicht** Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.
E1	**Ungeeignetes Kochgefäß** Das Gerät hat kein geeignetes Kochgefäß erkannt. Geeignetes Kochgefäß verwenden.
E2/E6	**Gerät überhitzt** Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.
E3/E4	**Spannung zu gering/zu hoch** Die Versorgungsspannung liegt nicht im geforderten Bereich. Geeignete Steckdose verwenden.
E5	**Offener Stromkreislauf** Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.

HINWEIS

► Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

7.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Keine Anzeige	Netzstecker nicht eingesteckt	► Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	► Sicherung einschalten
Während des	Kochgefäß zu klein	► Größeres

Betriebes erscheint öfter der Fehler E1		Kochgefäß verwenden
	Kochgefäß nicht mittig auf der Kochstelle	► Kochgefäß richtig positionieren
Der Fehler E2/E6 tritt öfter auf	Lüftungsschlitze blockiert	► Lüftungsschlitze freihalten
	Lüfter läuft nicht	► Das Gerät an den Kundendienst senden

HINWEIS

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

► Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.

► Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

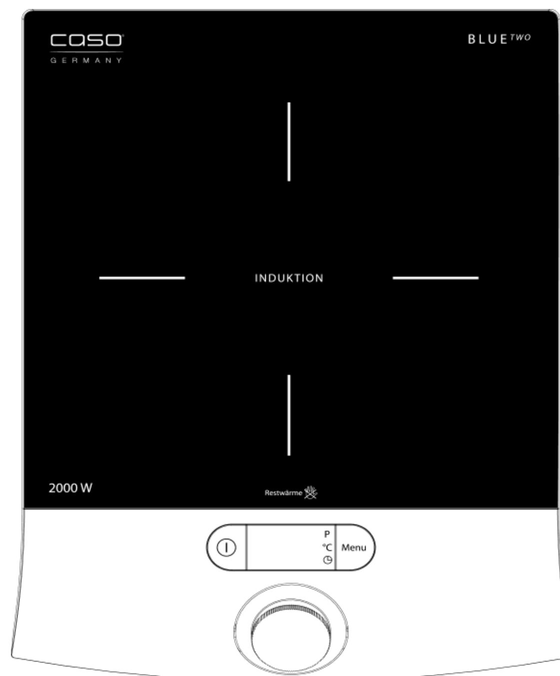
Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Induktionskocher
Name	Blue Two Edelstahl
Modell	CJ-512 S
Artikel-Nr.	2037
Anschlussdaten	220-240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W (Max.)
	1,6 W (Standby)
Temperaturbereich	60 °C bis 220 °C
Außenabmessungen (B/H/T)	285 × 68 x 367 mm
Gewicht	2,5 kg

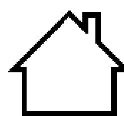
Original
Operating Manual

Induction hot plate
Blue Two satin stainless steel









Item No. 2037

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the induction hot plate (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for warming up, cooking and roasting foods.

The cooking pots used for the induction hob surface must be suitable for induction cooking.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

staff kitchen areas in shops, offices and other working

environments;

– farm houses;

– by clients in hotels, motels and other residential type environments;

– bed and breakfast type environments.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ► Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled
- ► Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ► Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger due to Electromagnetic Field

⚠WARNUNG WARNING

The magnetic fields generated during operation of the appliance may lead to adverse effects.

Adhere to the following safety instructions:

- People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.
- If in any doubt, people with pacemakers or implanted medication pumps should consult their doctor about the harmlessness of using the appliance.
- Do not place any magnetisable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.
- Place cooking utensils in the middle of the hob, so that the base of the pot covers as much of the electromagnetic field as possible.
- Do not remove any coverings on the appliance.

12.3.2 Danger of Burning

⚠WARNUNG WARNING

The items cooked on this appliance as well as the cooking utensils used and the surface of the appliance can become very hot.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid burning or scalding yourself or others:

- Protect your hands during all work at the hot appliance by using heat insulating gloves, dish cloths or similar.
- Do not place any metal cooking utensils, pot or pan lids, knives or other metal objects on the hob. When the appliance is switched on, these items can become very hot.
- Do not touch the hot surface of the ceramic hob.
  The induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, but the temperature of the cooking utensils heats the hot plate.

12.3.3 Danger of Explosion

⚠WARNUNG WARNING

Incorrect use of the appliance incurs a danger of explosion due to the overpressure produced.

Adhere to the following safety instructions in order to prevent a danger of explosion:

► Never heat food or liquids in sealed containers such as, for example, cans. The container can burst due to the overpressure generated. A can is best heated by opening it an placing it in a pot filled with a little water.

12.3.4 Danger of Fire

⚠WARNUNG WARNING

There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

► During operation remove all easily inflammable items (e.g. detergents, aerosol cans, oven, cloths and dishcloths, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.

► Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly.

HINWEIS Please note

If a fire should occur on the cooking hob, proceed as follows:

◆ **Switch the appliance off (if necessary, unplug the mains plug from the socket or switch off the fuse)**

◆ **Smother the flames with a large pot lid, plate or a moist dish cloth.**
NEVER EXTINGUISH WITH WATER!

◆ **After the fire has been extinguished allow cooking utensils and the appliance to cool down and ensure that there is a sufficient flow of fresh air.**

12.3.5 Dangers due to electrical power

GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ► Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ► Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.
- ► WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

13.2 Delivery scope and transport inspection

- As a rule, the Blue Two is delivered with the following components:
- Induction hot plate Blue Two satin stainless steel
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Unpacking

To unpack the device, remove the device out of the carton and remove the packaging material.

13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

13.5 Setup

13.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The appliance must be positioned on a solid, even, horizontal and heat-resistant base with sufficient load-supporting capacity for the appliance itself plus the heaviest anticipated cooking contents.
- The induction cooker must not be operated on a base with an iron or steel content, as this can heat up considerably.
- Select an installation location where children cannot reach the appliance's hot surface.
- The appliance is not intended as a built-in appliance.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not set up the induction cooker in the vicinity of appliance and objects which react sensitively to magnetic fields (e.g.: Radios, televisions, cassette recorders, etc.).
- To operate correctly, the appliance requires a sufficient flow of air. Leave a 10 cm gap on all sides when setting up the appliance.
- The cool air is drawn in by the underside of the appliance. Do not cover or block any of the appliance's openings.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.5.2 Preventing Radio interference

The appliance can cause interference to radios, televisions or similar devices. Interference can be removed or reduced using the following measures:

- Place the radio, television etc. as far away from the appliance as possible.
- Connect the appliance to a different socket, so that different electric circuits are being used for the appliance and the receiver experiencing interference.
- Use a correctly installed aerial for the receiver in order to ensure good reception.

13.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

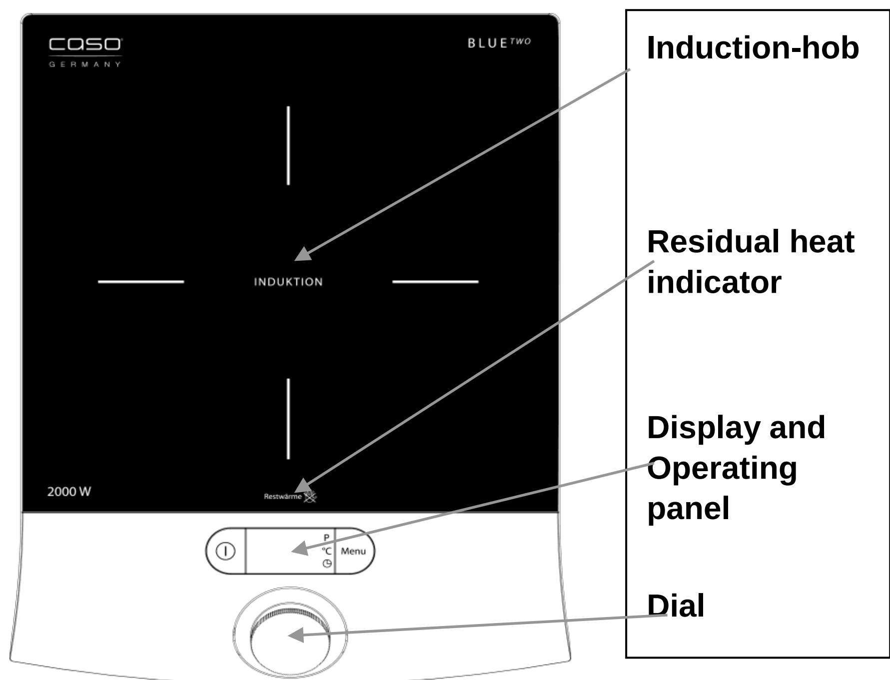
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
  If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.

The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview



14.2 Operating elements and displays

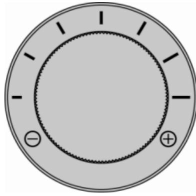
14.2.1 Operating panel and Display



The display is used to show the selected temperature, power level, timer and to show the error code in the event of a malfunction.

In Standby mode a “0” flashes.

14.2.2 Dial



The dial is for selecting the temperature or power level, as well as for setting the timer.

14.2.3 Details on the device



This instruction, is to warn that the ceramic hob may still be hot. Although the induction cooker itself does not generate any heat during the cooking process, the temperature of the cooking utensil does heat the hot plate!

Adhere to the following safety instructions in order to avoid being burnt by the hot appliance:

⚠VORSICHT ATTENTION

Risk of burning due to hot surface!

► Do not touch the surface of the ceramic hob while it is still hot .

► Do not place any objects on the hot ceramic hob.

14.2.4 Signal Tones

The appliance emits an acoustic signal after being switched on and in the event of a fault.

HINWEIS Please note

► The acoustic signal continues to sound until the fault has been rectified or the appliance has been switched off.
You will find more detailed information on error messages in the chapter entitled ***„7.2 Error Messages“***.

14.2.5 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message is displayed and an acoustic signal sounds. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. After the cooling-down phase the appliance can be switched off and then back on again.

HINWEIS

► The acoustic signal continues until the fault has been rectified or the appliance has been switched off.
You will find more detailed information on error messages in the chapter entitled ***„7.2 Error Messages“***.

14.2.6 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

15.1 Functioning and Advantages of Induction Hot Plates

With an induction hot plate the heat is not transferred by a heating element via the cooking utensil to the food to be cooked, but rather the necessary heat is generated directly in the cooking pot with the aid of induction currents.

An induction coil underneath the ceramic glass hob generates an alternating electromagnetic field, which penetrates the ceramic glass hob and induces the heat-generating current in the base of the cookware.

Advantages of the Induction Hob

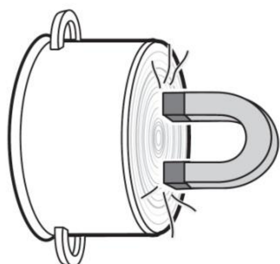
- Energy-saving cooking due to direct energy transfer to the pot.
- Enhanced safety since energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between the induction cooking zone and the base of the pot with high degree of efficiency.
- Rapid heating.
- Low risk of burning, since the cooking surface is only heated by the base of the pot.
- Boiling over pot contents does not burn onto the hob.
- Rapid, fine-tuned control of the input power.

15.2 Instructions on Cookware

The cooking pot used for the induction cooking surface must be made of metal, have magnetic characteristics and have a sufficient, flat bottom surface.

Here is how to decide if the pot is suitable:

Ensure that the pot bears an inscription stating its suitability for cooking with induction current, or perform the following magnet test:



- **Place a magnet (e.g. a magnet from a magnetic board) close to the base of your cooking pot. If it is strongly attracted then you can use the cooking pot on the induction hot plate.**

The table below serves as a guide to help you choose the correct cooking utensils:

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
Enamel-coated steel pots with thick bases	Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots
Cast-iron pots with enamel-coated bases	Pots made of stainless steel without a magnet iron core
Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base	Pots that do not sit flat on the hob
	Pots with a base diameter of less than 12 cm

HINWEIS Please note

► Using the induction-compatible pots of some manufacturers can lead to the occurrence of noises that are due to the design of these pots.

VORSICHT **Attention**

Please also adhere to the following instructions for using suitable cookware:

- Only use pots with an induction-compatible base.
- The maximum permissible weight of the pot plus its contents must not exceed 6 kg.
- Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.

15.3 Safety Instructions

⚠WARNUNG **Warning**

- Do not leave the appliance unattended during operation, so that you can intervene quickly in the event of danger.
- Do not move the appliance during operation or with hot cookware on the hot plate.
- Ensure that the cookware is properly centred on the hob. It must not be positioned on the control panel or on the frame.
- In order to prevent overheating do not place any aluminium foil or metal panels on the appliance surface.
- Do not touch the hot surface of the ceramic hob. Although the induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, the temperature of the cookware does heat up the hob.
- Keep the hob and the underside of the pot clean and dry at all times. If liquid gets between the base of the pot and the hob, this liquid can vaporise and the resulting pressure can cause the pot to jump into the air, with a resulting risk of injury.

HINWEIS

- Switch the appliance off after use. This avoids unnecessary use of energy, and ensures your safety.
- If the appliance is unused for extended periods of time, we recommend that the appliance be unplugged from the mains.

15.4 Operating the Appliance

15.4.1 Switching Off

The appliance is switched off using the On/Standby key.

In Standby mode a flashing “0” appears in the display.

HINWEIS

► Note that the appliance’s fan continues to operate for a while after the appliance has been switched off in order to dissipate the heat that has built up in the appliance.

► If the appliance is unused for an extended period of time unplug, the appliance from the socket in order disconnect it from the mains power supply.

15.4.2 Switching On

The appliance is switched on using the On/Standby key.

Follow the instructions below in order to operate the appliance safely:

◆ **Plug the mains plug into the power socket.**

Within 3 seconds after connecting the appliance to the power supply an acoustic signal sounds, the appliance is in Standby mode, and a flashing “0” appears in the digital display.

◆ **Place a suitable cooking pot with its contents to be cooked on the centre on the hob (Ø 120 mm - 260 mm).**

As soon as the induction cooker is switched on the appliance determines within 60 seconds whether suitable pots and pans are being used. If a suitable cooking vessel has not been recognised within 60 seconds the appliance returns to Standby mode.

If a suitable cooking vessel has been recognised, the appliance heats up to the set temperature.

In the event of unsuitable cookware an acoustic signal sounds and the error code E1 appears in the digital display.

HINWEIS Please note

During the cooking process the temperature, power level and timer can be readjusted as you wish.

► If the pot is removed from the hob, then the power output is reduced immediately, E1 appears in the display and the acoustic signal sounds repeatedly.

► When the cooking process is completed turn the temperature dial to the Standby position (all the way to the left). The acoustic signal sounds and the appliance is placed in Standby mode.

► If you do not select a setting within 2 hours the appliance automatically switches over to Standby

15.4.3 Power Mode

- After the device has been turned on with the On/Standby key, it always operates in the preset power mode and the display shows **"0"**.

  The power indicator lights up and the digital display shows power level P-6 and blinks.
- You can select the power level (1-10) by turning the dial to the right + or to the left -.

  When the selection has been made, the indicator in the displays **stops** to blink and the power level will be displayed within 5 seconds. If the power level is not displayed, you should select it via the menu key.
- If the induction cooker detects an excess temperature on the hob during cooking it displays error message E6. The heating process is stopped and the device switches to stand-by mode for 60 seconds.
- The error message will **not** be cancelled until the temperature has dropped to below 100°C.

15.4.4 Temperature Mode

- After turning the device on with the On/Standby key, the temperature mode can be selected by pressing the menu key.
- You can set the temperature level by turning the dial to the right + or to the left - and selecting, for example, 140°C. The selected temperature level appears in the display and blinks.
- When the selection has been made, the indicator in the displays stops to blink and the temperature level will be displayed within 5 seconds. If required, another level can be selected anytime.
- If the current temperature is lower than the set level, the cooker heats up in order to reach the set level. When the temperature reaches or exceeds the set level, the device adjusts the heat in order to maintain the set temperature.

15.4.5 Timer

- Press the menu key to select the timer function. The corresponding indicator lights up and the display shows “0” and blinks.
- You can now set the time by turning the dial to the right or to the left. The maximum time that can be set is 180 minutes.
- Turning the dial quickly increases or decreases the time in 10-minute steps (10, 20 …), turning it slowly increases or decreases the time in 1-minute steps.
- Once the time has been set, it will be displayed within 5 seconds, the indicator stops to blink and the time is counted down.
- After the set time has elapsed, an acoustic signal is emitted 5 times and the device switches to stand-by mode.
- Should no time be set, the indicator in the display blinks, briefly shows --- and then turns to previously set mode – either power or temperature.
- If neither the power mode nor the temperature mode was selected, the device automatically selects power mode P-6.
- The time or mode, together with the selected conditions, are alternately displayed every 5 seconds. Otherwise, the device automatically switches to power mode and displays P-6.

16 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ► Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ► The hob can be hot after use. There is a danger of burning! Wait until the appliance has cooled down.
- ► Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ► If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ► Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

16.2 Cleaning

◆ Ceramic hob, Housing and Operating Panel

Clean the hob, the housing of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.

⚠VORSICHT Attention

- ► In order not to damage the plastic components, do not use any solvent-based cleaning detergents such as, for example, petrol.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.

► Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

17.2 Fault indications

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Display	Description
–	**Standby** The appliance is in Standby mode.
E0	**Hob is not working** The appliance must be sent to Customer Service for repair.
E1	**Unsuitable Cooking Vessel** The appliance has not recognised a suitable cooking vessel. Use a suitable cooking vessel.
E2/E6	**Appliance overheating** Allow appliance to cool down. Switch appliance off and then on again in order to acknowledge the error, and reset.
E3/E4	**Voltage too high/too low** The supply voltage is not within the required range. Use suitable socket.
E5	**Open electric circuit** The appliance must be sent to Customer Service for repair.

HINWEIS Please note

► If error messages continue to be displayed after an extended waiting period or after restarting the appliance, then it must be sent to Customer Service to be examined.

17.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault	Possible Cause	To Rectify
Display is empty	Power plug not plugged in	► Insert plug into mains socket
	Fuse switch not switched on	► Switch on fuse switch
The E1 error appears frequently during operation	Cooking vessel too small	► Use larger cooking vessel
	Cooking vessel not centred on the hob	► Position cooking vessel correctly
The E2/E6 error appears frequently	Ventilation slots blocked	► Keep ventilation slots free
	Fan not running	► Send the appliance to Customer Service

HINWEIS Please note

► If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

18 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

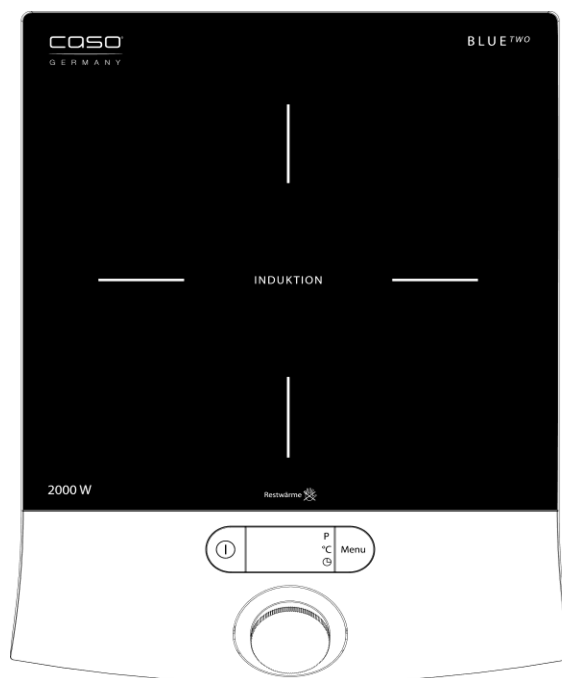
To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20Technical Data

Device	Induction hot plate
Name	Blue Two satin stainless steel
Model	CJ-512 S
Item No.:	2037
Mains data	220-240 V, 50/60 Hz
Power consumption	2000 W (Max.)
	1,6 W (Standby)
Temperature Range	60°C-220°C
External measurements (W x H x D):	285 × 68 x 367 mm
Net weight	2,5 kg

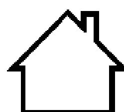
Mode d'emploi original

Plaque chauffante à induction
Blue Two en acier inoxydable









N°. d'art. 2037

21Mode d´emploi

21.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au plaque chauffante à induction (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de réchauffer, cuire, griller des denrées alimentaires. Les récipients de cuisson doits être appropriés pour induction.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans les applications domestiques et analogues, tels que:
- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- maisons de ferme;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- lit et les environnements de type petit-déjeuner.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ► Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ► Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ► Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ► Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger de champs électromagnétiques

⚠WARNUNG ATTENTION

Les champs électromagnétiques apparaissant pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent causer des indispositions.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ► Les personnes à électrosensibilité accrue ne doivent pas se tenir plus longtemps que nécessaire à proximité directe de l'appareil.
- ► Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou une pompe à médicament implantée doivent en cas de doutes demander conseil à leur médecin en ce qui concerne la sécurité d'utilisation de l'appareil.
- ► Ne placer pas d'objets magnétisés comme p. ex. des cartes de crédit, des supports de données ou des cassettes sur ou à proximité directe de l'appareil.
- ► Placez le récipient de cuisson au milieu du champ de cuisson. Ainsi, le fond de récipient de cuisson absorbera une grande partie du champ électromagnétique.
- ► N'enlevez pas les couvercles de l'appareil.

22.3.2 Danger de brûlure

⚠WARNUNG ATTENTION

Les aliments à cuire chauffés par cet appareil ainsi que les récipients de cuisson utilisés et la surface de l'appareil elle-même peuvent se réchauffer fortement.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

- ► Protégez vos mains de la chaleur lors de tous travaux sur l'appareil ou le récipient de cuisson par des gants de protection contre la chaleur ou autre tissus protecteur.
- ► Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine, couvercles de poêle ou de cuisson, couteaux ou autres objets en métal sur le poste de cuisson. Si l'appareil est mis en marche, ces objets peuvent se chauffer fortement.
- ► Ne pas toucher la surface chaude du champ céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.

22.3.3 Risque d'explosion

WARNUNG ATTENTION

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, un risque d'explosion existe suite à une surpression.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un risque d'explosion :

► Ne chauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients verrouillés comme p. ex. des boîtes de conserve. Par la surpression en résultant, le récipient peut éclater. Une boîte se réchauffe le mieux en l'ouvrant et en la plaçant dans un pot rempli d'eau.

22.3.4 Danger d'incendie

WARNUNG ATTENTION

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

► Enlevez pendant le fonctionnement tous les objets facilement inflammables (p. ex. produits de nettoyage, aérosols, chiffons, serviettes à vaisselle, etc.) de la proximité directe de l'appareil.

► Évitez de surchauffer longtemps huiles et matières grasses. L'huile ou la matière grasse surchauffée peut s'enflammer rapidement.

HINWEIS REMARQUE

En cas de feu sur le poste de cuisson, procéder comme suit :

◆ **Mettez l'appareil hors circuit (tirer éventuellement la fiche secteur de la prise ou mettre le coupe-circuit hors circuit)**

◆ **Étouffez les flammes avec un grand couvercle de récipient de cuisson, une assiette ou une serviette à vaisselle humide. N'ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**

◆ **Après avoir éteint la source d'incendie, laisser refroidir le récipient de cuisson et l'appareil et veiller à suffisamment aérer à l'air frais.**

22.3.5 Dangers du courant électrique

⚠GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ► Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ► Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil. Lors d'un contact avec des éléments sous tension, il existe un danger de choc électrique.
- ► ATTENTION: Si la surface est fêlée ou cassée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité d´un danger de choc électrique.

23 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

23.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

23.2 Inventaire et contrôle de transport

La plaque chauffante à induction Blue Two est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Plaque chauffante à induction Blue Two en acier inoxydable
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

23.5 Mise en place

23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable.
- La table d'induction ne doit pas être mise en service sur un support contenant de l'acier ou du fer car celui-ci peut se chauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour un montage encastré.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne positionnez pas la table d'induction à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent aux champs magnétiques (p. ex. : radio, téléviseurs, enregistreurs de cassette, etc.).
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour un fonctionnement correct. Laissez lors de l'établissement 10 cm d'espace libre sur tous les côtés.
- L'air froid est aspiré en dessous de l'appareil. Ne couvrez pas les ouvertures de l'appareil et ne les bouchez pas.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

•

23.5.2 Prévention des interférences radio

L'appareil peut engendrer des dérangements pour radios, téléviseurs ou appareils semblables.

Les dérangements peuvent être éliminés ou réduits par les mesures suivantes :

- Placez la radio ou le téléviseur etc. dans la mesure du possible loin de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une autre prise, de façon à utiliser des circuits différents pour l'appareil et le récepteur dérangé.
- Utilisez une antenne dûment installée pour le récepteur pour garantir une bonne réception.

23.6 Raccordement électrique

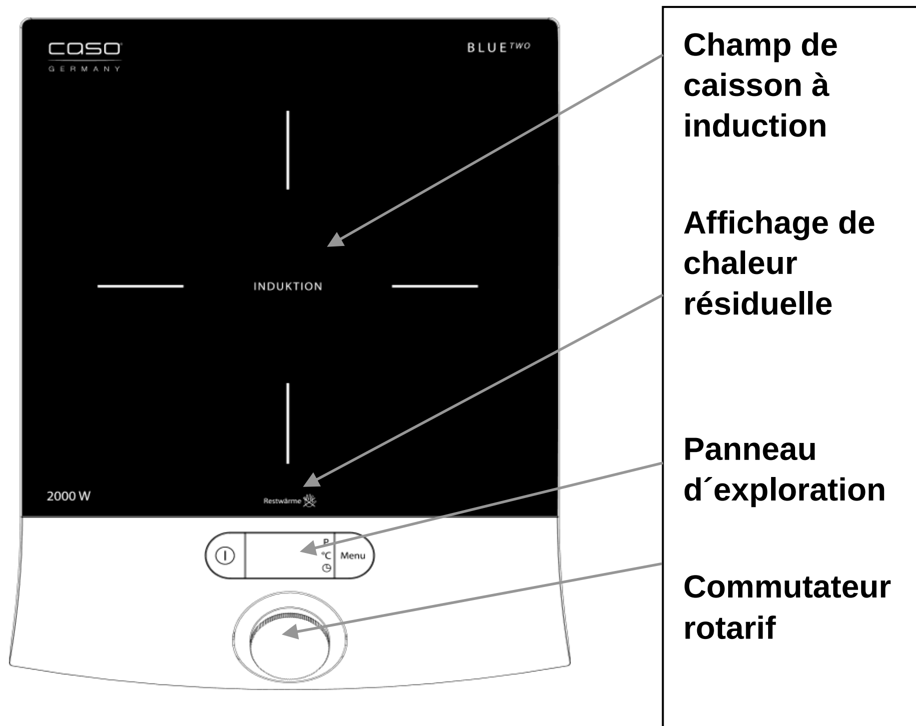
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

24.1 Vue d'ensemble



24.2 Eléments de commande et d'affichage

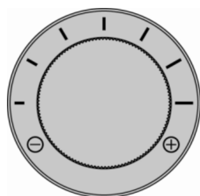
24.2.1 Panneau d'exploitation



L'affichage sert à afficher la température où le niveau de puissance présélectionnée, le minuterie et les codes d'erreur en cas de panne.

En fonctionnement attente, une « 0 » s’allume.

24.2.2 Commutateur rotarif



Le commutateur rotatif sert à mettre l'appareil en marche et hors circuit ainsi qu'à la présélection de la température où le niveau de puissance et le minuterie.

24.2.3 Affichages sur l'appareil



«Chaleur rémanente»

Cet affichage sert à avertir que la table céramique est encore chaude. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson mais la température des récipients de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson !

Respectez les indications de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler sur l'appareil chaud :

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger de brûlure sur la surface chaude !

- ► Ne pas toucher la surface du champ de céramique tant qu'elle est chaude.
- ► Ne pas déposer d'objets sur le champ de céramique chaud.

24.2.4 Signaux sonores

L'appareil émet un signal acoustique après la mise sous tension et en cas de panne.

HINWEIS REMARQUE

- ► Le signal acoustique retentit jusqu'à ce que la panne soit réparée ou que l'appareil ait été mis hors circuit. Des informations plus amples sur les signalisations des pannes se trouvent au chapitre ***«7.2 affichages de pannes»***.

24.2.5 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe.

Si la température de l'appareil dépasse la limite critique, le code d'erreur correspondant s'affiche et un signal acoustique retentit. Pour des raisons de sécurité, l'appareil interrompt l'arrivée de courant.

Après la phase de refroidissement l'appareil peut être éteint et remis en marche.

HINWEIS REMARQUE

► Le signal acoustique retentit jusqu'à ce que la panne soit réparée ou que l'appareil ait été mis hors circuit. Des informations plus amples sur les signalisations des pannes se trouvent au chapitre ***« 7.2 Affichages de pannes ».***

24.2.6 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG Attention

► Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

25.1 Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction

Avec un champ de cuisson à induction, la chaleur n'est pas transférée par le récipient de cuisson d'un élément de chauffage aux aliments à cuire, mais la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient de cuisson par induction électrique.

Une bobine d'induction au-dessous de la table de cuisson de céramique en verre produit un champ électromagnétique alternatif qui traverse la plaques de cuisson vitrocéramique et induit dans le fond des récipients de cuisson l'électricité produisant la chaleur.

Avantages du champ de cuisson à induction

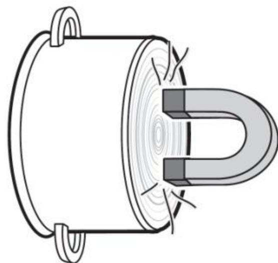
- Cuire économiquement par transfert d'énergie direct sur le récipient de cuisson.
- Sécurité accrue car l'énergie n'est transférée que si un récipient de cuisson est posé sur la plaque.
- Transfert d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond du récipient de cuisson avec un degré d'efficacité élevé.
- Vitesse de réchauffement élevée.
- Danger de brûlure faible car la table de cuisson n'est réchauffée que par le fond du récipient de cuisson.
- Les aliments qui débordent pendant la cuisson ne brûlent plus.
- Réglage rapide et précis de l'utilisation d'énergie.

25.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson

Le récipient de cuisson utilisé pour la table de cuisson à induction doit être en métal, posséder des propriétés magnétiques et une surface de fond suffisante et plate.

Vous pouvez constater la qualification du récipient de la façon suivante:

Assurez-vous que le récipient porte une étiquette de qualification pour cuisson à induction ou mettez en oeuvre un d'aimant de la façon suivante:



- **Mettez un aimant (p. ex. un aimant de fixation sur panneau magnétique) contre le fond de votre récipient de cuisson. S'il est fortement attiré, vous pouvez utiliser le récipient de cuisson sur la table de cuisson à induction.**

Le tableau suivant sert d’exemple de sélection des récipients de cuisson corrects :

Récipients de cuisson appropriés	Récipients de cuisson inadéquats
Récipients en acier émaillés à fond épais	Récipients en cuivre, aluminium, verre réfractaire et autres récipients non métalliques
Récipients en fonte à fond émaillé	Récipients en acier inoxydable sans noyau de fer magnétique
Récipients en acier inoxydable multicouches, ferrite inoxydable et/ou aluminium à fond spécial	Récipients qui n'ont pas de fond plat sur le champ de cuisson
	Récipients avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm

HINWEIS **REMARQUE**

► Lors de l'utilisation de récipient de cuisson appropriés à une cuisson par induction de certains fabricants, des bruits dus à la conception de ces récipients de cuisson peuvent se manifester.

VORSICHT ATTENTION

Respectez aussi les indications suivantes visant l'utilisation de récipients de cuisson appropriés :

- ► N'utilisez que des récipients de cuisson avec fond approprié à une cuisson par induction.
- ► Le poids maximum admis de récipient de cuisson avec contenu ne doit pas dépasser 6 kg.
- ► Attention en cas d'utilisation de récipients de cuisson à double paroi. Ces récipients de cuisson peuvent se vider du liquide qu'ils contiennent pendant la cuisson sans que l'on s'en aperçoive. Cela conduit à endommager le récipient de cuisson et le champ de cuisson.

25.3 Affichages de sécurité

⚠WARNUNG ATTENTION

- ► Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- ► Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement ou avec un récipient de cuisson chaud sur le poste de cuisson.
- ► Veillez à ce que le récipient de cuisson soit positionné au milieu du champ de cuisson. Il ne doit pas être déposé ni sur le champ de contrôle, ni sur le cadre.
- ► Ne placer aucune feuille d'aluminium ou assiette métallique sur la surface de l'appareil pour éviter une surchauffe.
- ► Ne pas toucher la surface chaude du champ de céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.
- ► Tenez le poste de cuisson et le fond de récipient de cuisson toujours secs et propres. Si un liquide s'infiltre entre le fond de récipient de cuisson et le poste de cuisson, ce liquide peut s'évaporer rapidement et soulever brutalement le récipient de cuisson. Risque de blessure.

HINWEIS REMARQUE

- ► Mettez l'appareil hors circuit après utilisation. Ainsi, vous évitez une consommation d'énergie inutile et garantissez votre sécurité.
- ► Si vous n'utiliser l'appareil pas pendant une longue période, nous recommandons de tirer la fiche secteur de la prise.

25.4 Fonctionnement de l'appareil

25.4.1 Mettre hors circuit

L'appareil est mis hors circuit avec le commutateur On / Stand-by :

Dans le Standby, Une « 0 » clignotante est représentée sur l'affichage.

HINWEIS **REMARQUE**

- ► Notez que la ventilation de l'appareil continue à tourner longtemps après la mise hors circuit pour éliminer la chaleur accumulée dans l'appareil.
- ► Si vous n'utiliser l'appareil pas pendant une longue période, retirez la prise de courant pour séparer l'appareil du réseau.

25.4.2 Mettre en marche

L'appareil est mis en marche avec le commutateur On / Stand-by :

Suivez les notices explicatives mentionnées ci-dessous pour un fonctionnement sûr de l'appareil :

◆ **Mettez la fiche secteur dans la prise.**

Dans un délai de 3 secondes après le raccordement de l'appareil au circuit, un signal acoustique retentit ; l'appareil se trouve en mode attente et une « 0 » clignotante est représentée sur l'affichage numérique.

◆ **Placer un récipient de cuisson approprié avec aliments à cuire au centre du poste de cuisson (Ø 120 mm - 260 mm).**

Aussitôt que la table d'induction est mise en marche, l'appareil détecte dans un délai de 60 secondes si un récipient de cuisson approprié est utilisé. Si l'appareil ne détecte pas de récipient de cuisson approprié dans un délai de 60 secondes, l'appareil se remet en mode attente.

Si un récipient de cuisson approprié a été détecté, l'appareil chauffe jusqu'à la température sélectionnée.

En cas de récipients inadéquats, un signal acoustique retentit et sur l'affichage numérique apparaît le code d'erreur E1.

HINWEIS **REMARQUE**

Pendant le processus de cuisson, la température peut être modifiée à volonté.

► Si le récipient de cuisson est enlevé du poste de cuisson, la puissance est réduite immédiatement, E1 apparaît sur l'affichage et le signal acoustique retentit plusieurs fois.

► Placez en fin du processus de cuisson le commutateur rotatif en position Stand-by (en butée gauche). Le signal acoustique retentit et l'appareil se place en mode attente.

► Si vous n'entreprenez aucune cuisson dans un délai de 2 heures, l'appareil s'enclenche automatiquement en mode attente.

25.4.3 Mode alimentation

- Une fois l'appareil allumé à l'aide de la touche On/Stand-by, il est toujours réglé par défaut en mode alimentation et l'écran affiche **« 0 »**.

  Le témoin lumineux de l'affichage d'alimentation s'allume et l'écran numérique indique le niveau de puissance P-6 en clignotant.

- Vous pouvez choisir les niveaux de puissance (1-10) en tournant le sélecteur rotatif sur la droite + ou sur la gauche -.

  Dès que le réglage est effectué, l'affichage sur l'écran **cesse** de clignoter et le niveau de puissance s'affiche en l'espace de 5 secondes.

  Si le mode alimentation n'est pas affiché, il faut le sélectionner en actionnant la touche menu.

- Si le cuiseur à induction détecte pendant la cuisson une température trop élevée au niveau de la plaque de cuisson, s'affiche alors le message d'erreur E6. Le processus de chauffe est interrompu et l'appareil passe en mode veille pendant 60 secondes.
- Le message d'erreur **ne disparaît pas** tant que la température n'est pas descendue en dessous de 100 °C.

25.4.4 Mode température

- Une fois l'appareil allumé à l'aide de la touche On/Stand-by, il est possible de sélectionner le mode température en appuyant sur la touche menu.
- Vous pouvez choisir le niveau de température en tournant le sélecteur rotatif sur la droite + ou sur la gauche – et le régler

par ex. sur 140 °C. La température s'affiche à l'écran en clignotant.

Dès que le réglage est effectué, l'affichage sur l'écran cesse de clignoter et la température s'affiche en l'espace de 5 secondes. Il est possible d'effectuer un nouveau réglage de la température au besoin.

- Si la température actuelle est plus basse que celle programmée, le cuiseur va monter en chauffe pour atteindre le degré de température désiré. Dès que la température a atteint ou dépassé le degré programmé, l'appareil adapte la chaleur afin de maintenir la température sélectionnée.

25.4.5 Minuterie

- Appuyer sur la touche menu pour sélectionner la fonction minuterie, le témoin lumineux correspondant s'allume et l'écran affiche **« 0 »** en clignotant.
- Vous pouvez maintenant effectuer le réglage de la minuterie en tournant le sélecteur rotatif vers la droite ou la gauche. Le temps de cuisson maximum est de 180 minutes.

  Si le sélecteur rotatif est actionné rapidement, la minuterie se règle par tranches de 10 minutes (10,20 ...) ; en le tournant lentement, on peut la régler minute par minute.

  Une fois la minuterie réglée, le temps programmé s'affiche dans les 5 secondes qui suivent, le témoin **ne clignote plus** et le compte à rebours commence.

  Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentit 5 fois et l'appareil passe en mode veille.

  Si aucun temps n'est programmé, le témoin lumineux clignote à l'écran qui affiche brièvement **---** puis se tourne vers un mode de réglage précédemment distribution d`électricité ou de la température.

- Si aucun des deux modes alimentation ou température n'a été sélectionné, c'est le mode alimentation P-6 qui est automatiquement enclenché.
- À l'écran s'affichent en alternance toutes les 5 secondes le temps et le mode avec les paramètres sélectionnés, dans le cas contraire, le système passe automatiquement en mode alimentation et affiche P-6.

26 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

26.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► La plaque chauffante à induction doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ► Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ► Après son utilisation la table d´induction est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ► Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ► La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

26.2 Nettoyage

◆ **La table d´induction, Boîte de l'appareil et champ de commande**

- Nettoyer la table d´induction, le boîte de l´appareil et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.

⚠VORSICHT Prudence

- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.

27 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

27.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

- ► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

27.2 Affichage d'incidents

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Annonce	Description
-	**Standby, position d'attente** L'appareil se trouve en mode attente.
E0	**Le champ de cuisson ne fonctionne pas** L'appareil doit être envoyé en réparation au service après vente.
E1	**Récipient de cuisson inadéquat** L'appareil n'a pas reconnu de récipient de cuisson approprié. Utiliser un récipient de cuisson approprié.
E2/E6	**L'appareil surchauffe** Faire refroidir l'appareil. Mettre en marche et éteindre l'appareil pour réinitialiser l'appareil après la panne.
E3/E4	**Tension trop faible/trop élevée** La tension ne se trouve pas dans la plage requise. Utiliser une prise appropriée.
E5	**Circuit électrique ouvert** L'appareil doit être envoyé en réparation au service après vente.

HINWEIS REMARQUE

- ► Si après une attente prolongée et remise en fonction de l'appareil, des signalisations de pannes devaient toujours apparaître, l'appareil doit alors être envoyé pour contrôle au service après vente.

27.3 Causes de pannes et réparation

Le tableau suivant vous assiste lors de la localisation et de la réparation de dérangements mineurs.

Erreur	Cause possible	Réparation
Pas d'affichage	Fiche secteur non branchée.	► Enfoncer la fiche secteur.
	Coupe circuit activé.	► Désactiver le coupe-circuit.
Pendant le fonctionnement, la panne E1 apparaît fréquemment.	Récipient de cuisson trop petit.	► Utiliser un plus grand récipient de cuisson.
	Récipient de cuisson posé latéral sur le poste de cuisson.	► Placer correctement le récipient de cuisson.
La panne E2/E6 apparaît fréquemment.	Rainures d'aération bouchées	► Déboucher les rainures d'aération.
	La ventilation ne marche pas.	► Envoyer l'appareil au service après vente.

VORSICHT Prudence

- ► Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

28 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

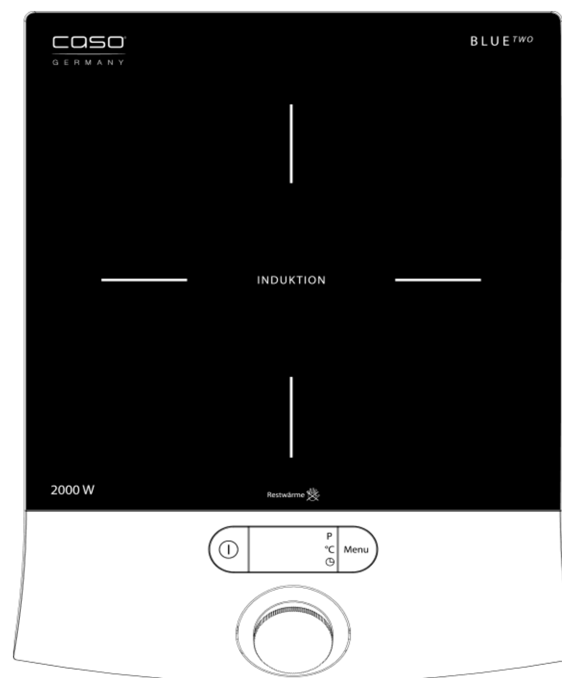
Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

30 Caractéristiques techniques

Appareil	Plaque chauffante à induction
Nom	Blue Two en acier inoxydable
Modèle	CJ-512 S
N°. d'article	2037
Données de raccordement	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance consommée	2000 W (Max.)
	1,6 W (à Stand-by)
Variation de température	60°C – 220°C
Dimensions externes (l/h/p)	285 × 68 x 367 mm
Poids net	2,5 kg

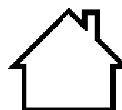
Istruzioni d'uso originali

Fornello ad Induzione
Blue Two in acciaio inox









Articolo-N. 2037

31 Istruzione d´uso

31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

31.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del fornello a Induzione blu eone (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

31.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l’installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d’uso, corrispondono all’ultimo stato dell’arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d’uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d’uso
- All’utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All’utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d’autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d’autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per riscaldare, cuocere, grigliare prodotti alimentari.

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura deve essere adatte ad induzione.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:
- Zone personale di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case di campagna;
- ai clienti di alberghi, hotel e altri luoghi residenziali;
- letto e analoghi.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

32.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l’apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ► Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ► Consenta l’utilizzo dell’apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ► Non lasciare l’apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l’utilizzatore.
- ► Una riparazione dell’apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ► Immergere l’apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.
- ► I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

32.3 Fonti di pericolo

32.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

⚠WARNUNG Avviso

A causa dei campi elettromagnetici prodotti dall'apparecchio durante il funzionamento, possono verificarsi malfunzionamenti.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza:

- ► Persone con una elevata sensibilità elettrica non dovranno passare troppo tempo nelle vicinanze dell'apparecchio, se non ne sussiste la necessità.
- ► Persone con pace-maker o con una pompa per medicinali impiantata, dovranno interpellare il loro medico, se non sono sicuri sull'assenza di rischi nell'utilizzo dell'apparecchio.
- ► Non posizioni oggetti magnetici, come per esempio carte di credito, supporti di dati o cassette sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
- ► Posizioni le stoviglie per la cottura sul centro della postazione di cottura. In questo modo il fondo della pentola scherma al meglio il campo elettromagnetico.
- ► Non tolga le coperture dall'apparecchio.

32.3.2 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ► Protegga le sue mani durante qualsiasi tipo di lavoro sull'apparecchio o sulle stoviglie roventi, mediante guanti e presine isolanti o simili.
- ► Non posizioni utensili da cucina, coperchi per la cottura o delle padelle, coltelli o altri oggetti in metallo sulla postazione di cottura. Quando l'apparecchio viene acceso, gli oggetti possono scaldarsi notevolmente.
- ► Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.

32.3.3 Pericolo d'esplosione

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ► Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori chiusi come per esempio scatole di conserva. Il contenitore può esplodere a causa della sovrappressione, che viene a crearsi. Una scatola di conserva la si scalda preferibilmente, aprendola e posizionandola in una pentola riempita con un po' d'acqua.

32.3.4 Pericolo d'incendio

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inappropriato dell'apparecchio sussiste il pericolo d'incendi.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ► Durante il funzionamento tolga tutti gli oggetti facilmente infiammabili (per esempio detersivi, bombolette spray, presine, canovacci, ecc.) dalla zona intorno all'apparecchio.
- ► Eviti un surriscaldamento prolungato di oli e grassi. Oli o grassi surriscaldati possono infiammarsi rapidamente.

HINWEIS Indicazione

Se dovesse scoppiare un incendio sulla postazione di cottura, si proceda nel seguente modo:

- ◆ **Spenga l'apparecchio (estrarre eventualmente la spina dalla presa o far scattare il salvavita)**
- ◆ **Soffochi le fiamme con una grossa presina, un piatto o con un canovaccio bagnato.**
  ASSOLUTAMENTE NON SPEGNERE CON L'ACQUA!
- ◆ **Una volta che il focolaio è stato spento, si lascino raffreddare le stoviglie e l'apparecchio e ci si assicuri che vi sia una sufficiente aerazione.**

32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ► Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ► Non tocchi l'apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ► Non introdurre oggetti nelle aperture dell'apparecchio. In caso di contatto con connettori sotto tensione, sussiste il pericolo di scossa elettrica.
- ► ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

33 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

33.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il fornello a Induzione Blue Two viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Fornello a Induzione Blue Two in acciaio inox
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

33.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell’apparecchio, estragga l’apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

33.4 Smaltimento dell’involucro

L’involucro protegge l’apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.



Ricondurre l’imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.

33.5 Posizionamento

33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per l'apparecchio ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Il fornello ad induzione non dovrà essere messo in funzione su una superficie contenente ferro o acciaio, visto che questo può surriscaldarsi facilmente.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizioni il fornello ad induzione nelle vicinanze di apparecchi ed oggetti, che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (per esempio: radio, televisori, registratori per cassette, ecc.).
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Durante il posizionamento lasci 10 cm di spazio su tutti i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

33.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Posizioni la radio, il televisore ecc. il più lontano possibile dall’apparecchio.
- Colleghi l'apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l'apparecchio e per l'apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un'antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

33.6 Connessione elettrica

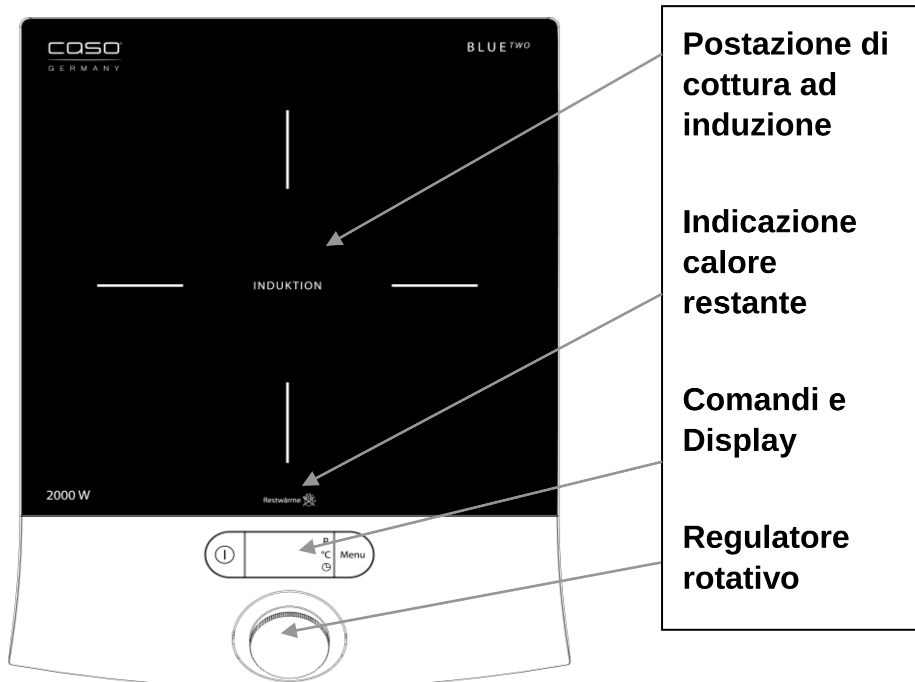
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell’apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l’apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull’apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16 A.
- La connessione dell’apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L’utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d’incendio collegato all’uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell’apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l’installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

34 Costruzione e funzione

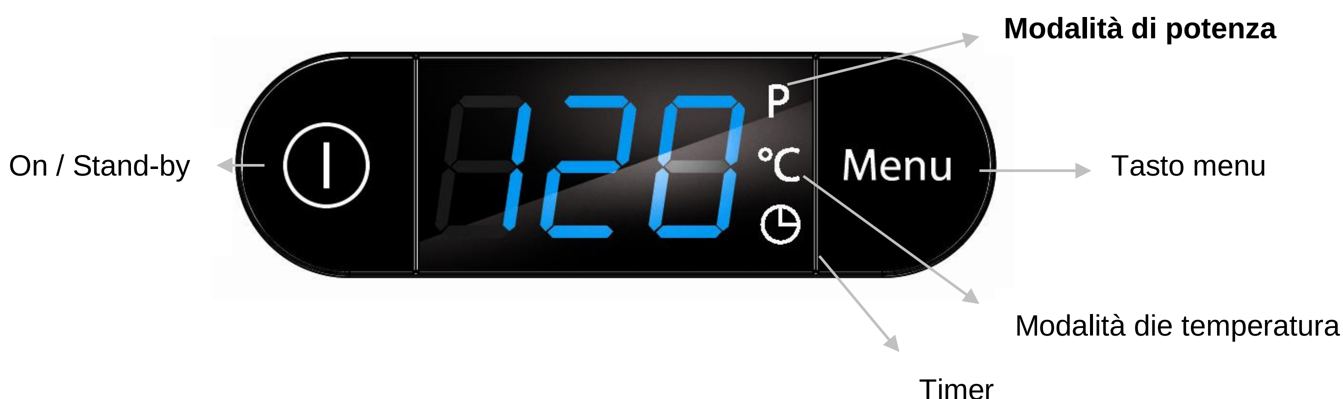
In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

34.1 Panoramica complessiva



34.2 Comandi e display

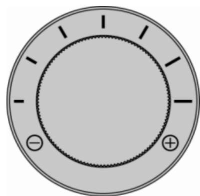
34.2.1 Pannello comandi



Il display serve a visualizzare la temperatura e la potenza preselezionata, il timer e in caso di errore, alla rappresentazione del codice d'errore.

In standby lampeggia una “0”.

34.2.2 Regolatore rotativo



Ruoti il selettore ad On / Standby l'apparecchio e alla preselezione della temperatura, della potenza e timer.

34.2.3 Avvisi sull'apparecchio



Questo avviso serve come avvertenza. La postazione in ceramica può essere rovente. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura; la temperatura delle stoviglie, però surriscaldano la postazione di cottura.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza, per evitare il pericolo di scottarsi sull'apparecchio incandescente:

⚠VORSICHT Attentione

Pericolo di ustioni su superficie incandescente!

- ► Non toccare la superficie della postazione in ceramica, fintantoché è rovente.
- ► Non posizionare oggetti sulla postazione in ceramica rovente.

34.2.4 Suoni di segnalazione

L'apparecchio emette un segnale acustico con l'accensione ed in caso d'errore.

HINWEIS Indicazione

► Il segnale acustico rimane acceso fino a quando l'errore non è stato eliminato o fino a quando l'apparecchio non viene spento.
Troverà ulteriori informazioni a proposito degli avvisi d'errore nel capitolo ***"7.2 Avvisi di malfunzionamenti"***.

34.2.5 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Quando la temperatura dell'apparecchio supera il limite critico, viene visualizzato il rispettivo codice d'errore e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio disattiva l'ulteriore alimentazione elettrica per motivi di sicurezza.

Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere spento e riacceso.

HINWEIS **Indicazione**

► Il segnale acustico rimane acceso fino a quando l'errore non è stato eliminato o fino a quando l'apparecchio non viene spento.
Troverà ulteriori informazioni a proposito degli avvisi d'errore nel capitolo ***"7.2 Avvisi di malfunzionamenti"***.

34.3 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

35 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

35.1 Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione

In una postazione di cottura ad induzione, il calore non viene trasmesso da un elemento riscaldante attraverso il recipiente di cottura all'alimento da cuocere, ma il calore necessario viene generato direttamente nel recipiente di cottura mediante flussi d'induzione.

Una spoletta d'induzione sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera un campo alternativo elettromagnetico, che passa attraverso la piastra in vetroceramica e che induce il flusso, che genera calore nel fondo delle stoviglie.

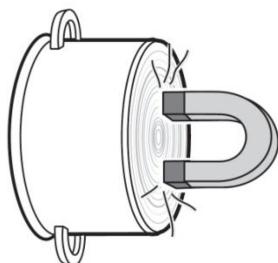
Vantaggi della postazione di cottura ad induzione

- Cottura a risparmio energetico, mediante trasmissione energetica diretta alla pentola.
- Sicurezza incrementata, visto che l'energia viene trasmessa solo, quando la pentola è stata posizionata.
- Trasmissione energetica con elevato grado d'azione tra la zona di cottura ad induzione ed il fondo della pentola.
- Elevata velocità di riscaldamento.
- Basso pericolo di ustione, visto che la superficie di cottura viene riscaldata esclusivamente mediante il fondo della pentola.
- Il prodotto da cuocere che trabocca non si attacca bruciando.
- Regolazione veloce e di precisione dell'apporto energetico.

35.2 Indicazioni sulle stoviglie

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura ad induzione deve essere in metallo, avere caratteristiche magnetiche e possedere un piano d'appoggio sufficientemente piano.

In questo modo potrà stabilire se il recipiente è adatto:
Si assicuri, che il recipiente rechi un avviso, che attesti l'idoneità alla cottura con un flusso induttivo o esegua il seguente test magnetico:



- **Avvicini una calamita (per esempio una calamita fermacarte di una lavagna magnetica) al fondo del suo recipiente per la cottura. Se viene attratto con forza, potrà utilizzare il recipiente di cottura sulla superficie di cottura ad induzione.**

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie di cottura adatte	Stoviglie di cottura non adatte
Recipienti smaltati in acciaio con un fondo spesso	Recipienti in rame, alluminio, vetro resistente al calore del forno ed altri recipienti non metallici
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	Recipienti in acciaio INOX senza anima in ferro magnetico
Recipienti in acciaio multistrato inossidabile, in acciaio di ferrite inossidabile ossia in alluminio con fondo speciale	Recipienti, che non hanno un appoggio piano sulla postazione di cottura
	Recipienti con un diametro del fondo minore di 12 cm

HINWEIS Indicazione

- Con l'utilizzo di pentole idonee all'induzione di alcuni produttori, possono manifestarsi dei rumori, che sono riconducibili alla fabbricazione di queste pentole.

VORSICHT Attenzione

Si presti attenzione ai seguenti avvisi nell'utilizzare delle stoviglie idonee:

- Utilizzi soltanto pentole con un fondo idoneo all’induzione.
- Il peso massimo ammissibile della pentola con il suo contenuto non dovrà superare i 6 kg.
- Attenzione nell’utilizzo di pentole cave per la cottura a fuoco lento. Queste pentole possono far evaporare l’acqua e svuotarsi, senza che ci si accorga di ciò. Ciò comporta danni alla pentola e alla postazione di cottura.

35.3 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

- Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.
- Non spostare l’apparecchio durante il funzionamento o con delle stoviglie roventi sulla postazione di cottura.
- Presti attenzione affinché le stoviglie siano in posizione centrale sulla postazione di cottura. Non dovrà essere appoggiato, ne sul quadro di comando, ne sul telaio.
- Non appoggiare fogli d’alluminio o piastre metalliche sulla superficie dell’apparecchio per evitare surriscaldamenti.
- Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.
- Tenga sempre asciutta e pulita la postazione di cottura ed il fondo della pentola. Se tra il fondo della pentola e la postazione di cottura finissero dei liquidi, questi potrebbero evaporare e con la pressione che verrebbe a crearsi, la pentola potrebbe balzare in alto. Pericolo di lesioni.

HINWEIS Avviso

- Spenga l’apparecchio dopo l’utilizzo. In questo modo evita un’inutile consumo energetico ed assicura la sua sicurezza.
- Quando non utilizza l’apparecchio per un certo tempo, consigliamo di estrarre la spina dalla presa.

35.4 Funzionamento dell’apparecchio

35.4.1 Spegnimento

L’apparecchio viene prema On/Stand-by.

In standby viene rappresentata una “0” sul display.

HINWEIS Indicazione

- ► Si assicuri, che dopo lo spegnimento, la ventola dell’apparecchio continui a funzionare per un certo periodo, per espellere il calore accumulato.
- ► Se dovesse non utilizzare l’apparecchio per un certo periodo, estragga la spina dalla presa, per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

35.4.2 Accensione

L’apparecchio viene acceso prema On/Stand-by.

Segua le indicazioni in basso per un funzionamento sicuro dell’apparecchio:

◆ **Inserisca la spina nella presa.**

Entro tre secondi dopo la connessione dell’apparecchio al circuito elettrico, viene emesso un segnale acustico, l'apparecchio si trova nel modo standby e sul display digitale viene rappresentata una “0”.

◆ **Posizionare una stoviglia idonea, con il preparato da cucinare / arrostire in modo centrato sulla postazione di cottura (Ø 120 mm - 260 mm).**

Non appena il fornello ad induzione è stato acceso, l’apparecchio determina entro 60 secondi, se vengono utilizzate padelle o pentole adatte. Se dopo 60 secondi non dovesse essere stato rilevato un recipiente adatto, l'apparecchio passa al modo standby.

Se è stato individuato un recipiente di cottura idoneo, l’apparecchio riscalda fino alla temperatura impostata.

In caso di recipienti non idonei, viene emesso un segnale acustico e sul display digitale compare il codice d’errore E1.

HINWEIS Indicazione

Durante la procedura di cottura, la temperatura potrà essere reimpostata a volontà.

► Se la pentola viene tolto dalla postazione di cottura, la potenza viene immediatamente abbassata, sul display compare E1 ed viene emesso il segnale acustico.

► Alla fine della cottura posizioni la manopola di selezione sulla posizione standby (ruotando completamente a sinistra). Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio passa al modo standby.

► Se entro 2 ore non effettua alcuna impostazione, l'apparecchio passa automaticamente al modo standby.

35.4.3 Modalità di potenza

- Dopo aver acceso l'apparecchio con il tasto On/Stand-by, questo si troverà sempre nella modalità di potenza preimpostata e sul display comparirà il simbolo **"0"**.

  Il segnale di visualizzazione della potenza si illumina e il display digitale indica con una spia lampeggiante il livello di potenza P-6.

- È possibile scegliere i vari livelli di potenza (1-10), girando il regolatore rotativo verso destra + o verso sinistra -.

  Una volta eseguita l'impostazione, la spia sul display **non** lampeggia più e il livello di potenza verrà visualizzato entro 5 secondi.

  Se non viene visualizzata la modalità di potenza, questa dovrebbe essere selezionata con il tasto menu.

- Se durante il processo di riscaldamento il fornello ad induzione dovesse rilevare sul piano di cottura una temperatura eccessiva, verrà emesso un messaggio di errore E6. Il processo di riscaldamento verrà quindi terminato e l'apparecchio andrà in modalità standby per 60 secondi.
- Il messaggio di errore **non** cesserà finché la temperatura non sarà inferiore a 100°C.

35.4.4 Modalità di temperatura

- Quando l'apparecchio viene acceso con il tasto On/Stand-by, è possibile premere il tasto Menu per selezionare la modalità di temperatura.
- È possibile selezionare la modalità di temperatura girando il regolatore rotativo verso destra + o verso sinistra – ed impostare ad esempio una temperatura di 140°, che verrà visualizzata sul display con una spia lampeggiante.

  Una volta eseguita l'impostazione, la spia sul display non lampeggerà più e la temperatura verrà visualizzata entro 5 secondi. Se necessario può essere reimpostata.

- Se la temperatura attuale è più bassa della temperatura impostata, il fornello si riscalderà fino a raggiungere i gradi impostati. Non appena la temperatura avrò raggiunto o superato i gradi impostati, l'apparecchio si adatterà al calore necessario per mantenere la temperatura impostata.

35.4.5 Timer

- Premere il tasto Menu per selezionare la funzione del timer, il segnale corrispondente si illumina e comparirà sul display il simbolo lampeggiante **“0”**.
- Ora è possibile eseguire l’impostazione del timer, girando il regolatore rotativo verso destra o verso sinistra. Il tempo massimo regolabile è di 180 minuti.

  Se il regolatore rotativo viene girato in fretta, il tempo può aumentare o diminuire ad un ritmo di 10 minuti (10,20 ...), se viene girato lentamente questo avverrà ad un ritmo di 1 minuto.

  Una volta impostato il tempo questo verrà visualizzato entro 5 secondi, il segnale **non** lampeggia più e inizia il conto alla rovescia.

  Una volta scaduto il tempo, verrà emesso un segnale acustico per 5 volte e l’apparecchio andrà in modalità standby.

  Se non viene impostato nessun timer, la luce lampeggerà sul display e indicherà brevemente il simbolo **---**poi si trasforma in uno precedentemente impostata in modalità sia di potenza o di temperature.

- Se non sono stati regolati né la modalità di potenza né quella del timer, verrà impostata automaticamente la modalità di potenza P-6.
- Nel display vengono visualizzati in alternanza ogni 5 secondi il tempo e la modalità impostata, in caso contrario il sistema andrà automaticamente nella modalità di potenza e indicherà P-6.

36 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

36.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ► Il fornello ad Induzione dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il fornello non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ► Spenga il fornello ad Induzione prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.
- ► La cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ► Pulisca la cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ► Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

36.2 La pulizia

◆ Cottura

- Tenga pulito la cottura del fornello. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti delle cottura.
  In caso di un elevato grado di sporcizia del fornello, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

◆ Alloggiamento dell’apparecchio e comandi

- Pulisca il alloggiamento ed i comandi con un panno umido e morbido.

⚠VORSICHT Attenzione

► Non utilizzi detersivi contenenti solventi come per esempio benzina, per non danneggiare le parti in plastica.

37 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

37.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

- ► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

37.2 Visualizzazione malfunzionamenti

Nel caso di un malfunzionamento verrà visualizzato un codice errore sul display, che descriverà la causa dell'errore.

Display	Descrizione
–	**Standby, posizione d'attesa** L'apparecchio si trova nel modo standby.
E0	**La postazione di cottura non lavora** L'apparecchio deve essere inviato al servizio clienti per le riparazioni.
E1	**Recipiente di cottura non adatto** L'apparecchio non ha riconosciuto un recipiente di cottura idoneo. Utilizzare un recipiente di cottura idoneo.
E2/E6	**L'apparecchio si è surriscaldato** Lasciare raffreddare l'apparecchio. Spegnere e riaccendere l'apparecchio, per annullare l'errore.
E3/E4	**La tensione è troppo bassa/troppo elevata** La tensione dell'alimentazione non si trova nei limiti richiesti. Utilizzare una presa idonea.
E5	**Circuito elettrico aperto** L'apparecchio deve essere inviato al servizio clienti per le riparazioni.

HINWEIS Indicazione

► Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l’apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.

37.3 Cause dei malfunzionamenti e soluzioni

La seguente tabella aiuta nella localizzazione e la soluzione di piccoli malfunzionamenti.

Errori	Cause possibili	Soluzione
Nessuna visualizzazione	La spina non è stata inserita	► Inserire la spina
	La sicura non è stata accesa	► Accendere la sicura
Durante il funzionamento compare spesso l’errore E1	Il recipiente di cottura è troppo piccolo	► Utilizzare un recipiente di cottura più grande
	Il recipiente di cottura non si trova al centro della postazione di cottura	► Posizionare in modo corretto il recipiente di cottura
L’errore E2/E6 compare spesso	Le fessure di aerazione sono bloccate	► Tenere libere le fessure di aerazione
	La ventola non funziona	► Inviare l’apparecchio al servizio clienti

VORSICHT Attenzione

► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

38 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all’ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

39 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

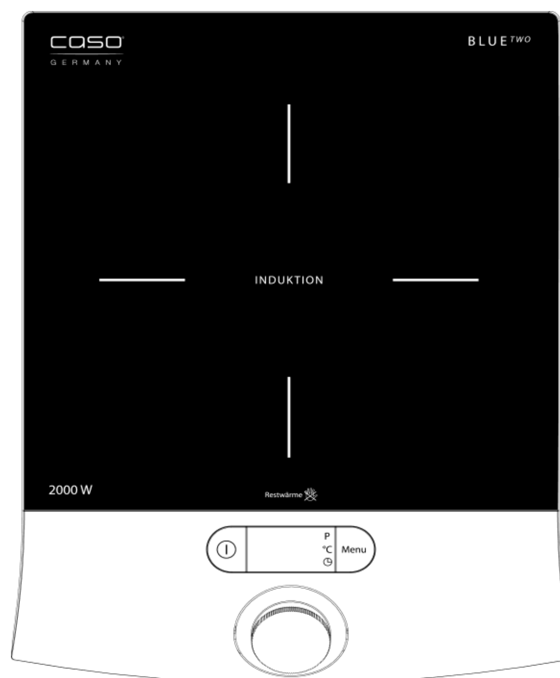
Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

40 Dati tecnici

Apparecchio	Fornello ad induzione
Nome	Blue Two in acciaio inox
Modello	CJ-512 S
N. articolo	2037
Dati connessione	220-240 V, 50/60 Hz
Potenza assorbita	2000 W (Max)
	1,6 W (Standby)
Intervallo temperature	60°C – 220°C
Misure esterne (L/H/P)	285 × 68 x 367 mm
Peso netto	2,5 kg

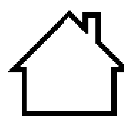
Manual del usuario

Placa de inducción
Blue Two acero inoxidable









Ref. 2037

41 Manual del usuario

41.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su placa de inducción le servirá durante muchos años si la trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

41.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante de la placa de inducción (en lo sucesivo denominada aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

la puesta en marcha,

operación,

resolución de fallos y/o

limpieza

del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

41.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► *Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.*

WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► *Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas*.

VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► *Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.*

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

41.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

desobedecimiento de las instrucciones

uso indebido

reparaciones indebidas

modificaciones técnicas

uso de piezas de repuesto no autorizadas

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

41.5 Derechos de autor (copyright)

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

42 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

42.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para cocinar y asar alimentos. La vajilla de cocción utilizada debe ser apta para cocinas de inducción.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en usos domésticos y similares, tales como:
- Zonas de personal de la cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- casas rurales;
- por los clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
- cama y ofrecen desayunos.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

42.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- Las personas con discapacidad física, mental o motriz sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Las reparaciones solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante. Una reparación indebida podría causar daños al usuario.
- La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

42.3 Fuentes de peligro

42.3.1 Peligro por campo electromagnético

⚠WARNUNG Advertencia

Los campos magnéticos generados durante el funcionamiento del aparato pueden causar daños en el mismo.

Es necesario atenerse a las siguientes indicaciones de seguridad:

- ▶ Las personas con electrosensibilidad aguda no deben permanecer durante más tiempo del necesario cerca del aparato.
- ▶ Las personas con marcapasos o bomba de medicamento implantada deberían consultar al médico por si el aparato pudiera ser perjudicial.
- ▶ No coloque objetos magnetizables como, p.ej. tarjetas de crédito, soportes de datos o casetes ni los coloque cerca del aparato.
- ▶ Coloque la vajilla en la parte central del fogón. La base de la olla ofrece una protección considerable frente al campo electromagnético.
- ▶ No retire las tapas del aparato.

42.3.2 Peligro de quemaduras

⚠WARNUNG Advertencia

Los alimentos o piezas de vajilla calentados en este aparato, así como la superficie del mismo, pueden calentarse mucho.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- ▶ Proteja sus manos en todos los trabajos realizados en el aparato caliente o cocina utilizando guantes termoaislantes, un paño de cocina o similares.
- ▶ No coloque utensilios de cocina, tapaderas de olla o sartén, cuchillas u otros objetos de metal sobre el fogón. Cuando se enciende el aparato, estos aparatos pueden calentarse mucho.
- ▶ No toque la superficie caliente del campo cerámico. La placa de inducción no genera calor por sí misma durante el proceso de cocción, aunque la temperatura de la vajilla de cocción calienta los fogones.

42.3.3 Peligro de explosión

⚠WARNUNG Advertencia

El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- ► Nunca caliente comidas o líquidos en recipientes cerrados como, p.ej. latas de conserva. La sobrepresión generada puede resquebrajar el recipiente. Recomendamos calentar una lata de conserva abriéndola y colocándola en una olla llena de un cuarto de agua.

42.3.4 Peligro de incendio

⚠WARNUNG Advertencia

El uso indebido del aparato implica peligro de incendio.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

- ► Durante el funcionamiento, retire todos los objetos fácilmente inflamables (p.ej. limpiadores, botes de spray, paños de cocina, bayetas, etc.) de la zona cercana al aparato.
- ► Evite el sobrecalentamiento a largo plazo de aceites y grasas. El aceite o la grasa sobrecalentada puede inflamarse rápidamente.

HINWEIS Nota

Si se produjera un incendio sobre el fogón, proceda del siguiente modo:

- ◆ **Apague el aparato (si fuera preciso, desconecte el fusible).**
- ◆ **Extinga las llamas con una tapa de olla grande, un plato o un paño de cocina húmedo.**
NO EXTINGA LA LLAMA CON AGUA!
- ◆ **Una vez extinguida la llama, espere hasta que los recipientes de cocción y el aparato se hayan enfriado y proporcione una ventilación suficiente de aire fresco.**

42.3.5 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá ser sustituido por el fabricante, uno de sus distribuidores o un servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ Si la superficie cerámica vidriada se rompe o agrieta, apague el aparato y desconecte el fusible para evitar una descarga eléctrica.
- ▶ No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ▶ No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.
- ▶ *ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de tensión implica peligro de electrocución.*

43 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

43.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

43.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

La placa de inducción de acero inoxidable Blue Two incluye los siguientes componentes de fábrica:

- La placa de inducción
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

43.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

43.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.



La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde”.

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

43.5 Colocación

43.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de colocación

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en la placa.
- La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente de la placa.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar cálido, mojado o demasiado húmedo, ni cerca de materiales inflamables.

- No coloque la cocina de inducción cerca de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Deje 10 cm de espacio libre en todos los lados para su uso.
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

43.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones

El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares.

Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.

Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.

Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.

Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

43.6 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.

En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.

La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.

La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm^2. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.

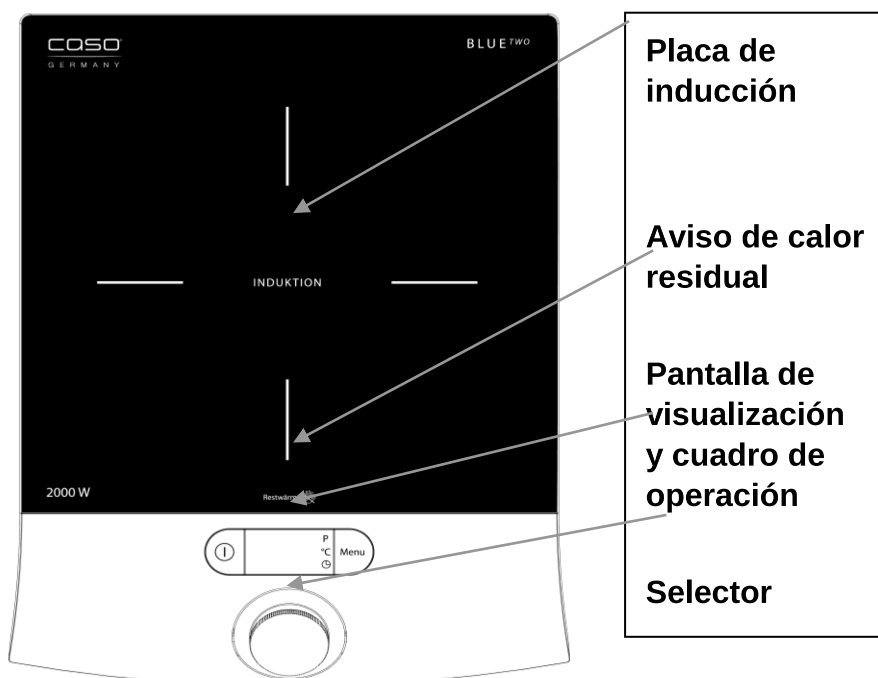
Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.

La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

44 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

44.1 Descripción general



44.2 Mandos e indicadores

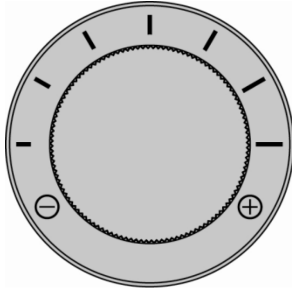
Panel de mando y pantalla de indicación



La pantalla sirve para mostrar la temperatura preseleccionada, el nivel de potencia, la hora de temporizador y, en caso de fallo, para representar el código de error.

En modo standby parpadea un cero “0“.

44.2.1 Regulador giratorio



El regulador giratorio sirve para preseleccionar la temperatura, seleccionar el nivel de potencia y ajustar el temporizador.

44.2.2 Instrucciones en el equipo



Estas instrucciones y la indicación "H" en la pantalla sirve a modo de advertencia de que la cocina cerámica puede calentarse mucho. La propia cocina de inducción no genera calor durante el proceso de cocción; la temperatura de la vajilla de cocción calienta el fogón.

Tenga presente las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse con el aparato caliente:

⚠VORSICHT Precaución

Peligro de sufrir quemaduras al entrar en contacto con a superficie caliente

- ▶ La superficie cerámica no debe tocarse mientras esté caliente (se muestra H en la pantalla)
- ▶ No coloque objetos sobre la superficie cerámica caliente.

44.2.3 Señales acústicas

El aparato emite, después del encendido y en caso de error, una señal acústica.

HINWEIS Nota

- ▶ La señal acústica seguirá sonando hasta que el error haya sido solucionado o hasta que el aparato haya sido desconectado. Encontrará más información sobre los mensajes de error en el capítulo **“7.2 Indicaciones de avería”.**

44.2.4 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura del aparato supera el límite crítico establecido, el aparato corta la alimentación eléctrica por motivos de seguridad.

Tras una fase de enfriado, el aparato puede apagarse y volver a encenderse.

HINWEIS Nota

- No coloque recipientes vacíos sobre los fogones Si se calienta un recipiente vacío o una sartén vacía, saltará la protección de sobrecalentamiento.

Cuando se muestra “E05“ en la pantalla, significa que la protección de sobrecalentamiento está activada.

Esto implica que la temperatura crítica ha superado los 170 ºC. En ese caso se apaga el aparato automáticamente para evitar daños.

Recomendamos seleccionar la función "nivel“ para hervir agua o cocinar alimentos al vapor.

Si desea cocinar comida ultracongelada o cocer algún alimento a alta temperatura., recomendamos ajustar la función “Temperatura", ya que mediante esta función es posible alcanzar temperaturas de hasta 240 ºC.

44.3 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

45 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

⚠WARNUNG Advertencia

- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

45.1.1 Ventajas de la cocina de inducción

Cocinado económico gracias a la transmisión directa de energía hasta el recipiente.

Aumenta la seguridad, ya que la energía sólo se transmite con el recipiente colocado.

Transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y la base del recipiente con un elevado rendimiento.

Calentamiento rápido.

Bajo riesgo de quemaduras, ya que la superficie de cocción sólo se calienta a través de la base del recipiente.

Los residuos de cocción no se solidifican.

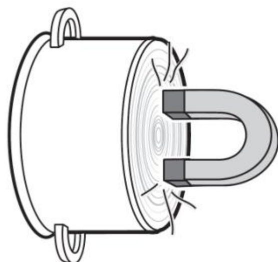
Regulación rápida y precisa de la alimentación de energía.

45.2 Instrucciones sobre la vajilla de cocción

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, presentar propiedades magnéticas y una base plana y con suficiente capacidad.

Consejo para determinar la idoneidad del recipiente:

Asegúrese de que el recipiente lleva una indicación de idoneidad para cocinar en cocina de inducción o lleve a cabo la siguiente prueba magnética:



- ◆ **Pase un imán (p.ej. un imán adherente de una pizarra magnética) por la base de su recipiente de cocción. Si presenta una fuerte atracción, puede utilizar el recipiente de cocción sobre la cocina de inducción.**

La siguiente tabla sirve de referencia para elegir la vajilla de cocción correcta:

Vajilla de cocción correcta	Vajilla de cocción incorrecta (indicación en pantalla: - - -)
Vajilla de cocción con base ferromagnética (con contenido de hierro)	Recipientes de cobre, aluminio, cristal refractario y otros recipientes no metálicos
Recipiente de acero esmaltado con base resistente	Recipiente de acero inoxidable sin núcleo de acero magnético
Recipiente de hierro de	Recipientes que no poseen

fundición con base esmaltada	base llana sobre el fogón
Recipientes de acero multicapa inoxidable, acero inoxidable ferrítico o aluminio con base especial.	Recipientes con diámetro de base inferior a 15 cm. y superior a 26 cm.

HINWEIS Nota

- Cuando se utilicen ollas de inducción, en algunos fabricantes pueden surgir ruidos debidos al diseño de este tipo de recipientes.

VORSICHT Precaución

Tenga presente también las siguientes instrucciones relativas al uso de una vajilla de cocción adecuada:

- Utilice sólo recipientes con base apta para cocinas de inducción.
- El peso máximo admisible de todos los recipientes con contenido no debe superar los 6 kg.
- Precaución durante el uso de ollas de cocinar a fuego lento de paredes huecas. Este tipo de ollas pueden hervir en vacío accidentalmente. Esto causaría daños en la olla y el fogón.
- Evite que la superficie de la vajilla de cocción arañe la superficie de cocción. (aunque la superficie de cerámica vidriada resulte arañada no impediría el buen funcionamiento del aparato).

45.3 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- No toque la superficie caliente del campo cerámico. La placa de inducción no genera calor por sí misma durante el proceso de cocción, sino que la temperatura de la vajilla de cocción calienta el fogón.
- Mantenga el fogón y la base del recipiente siempre secos y limpios. Si entre la base del recipiente y el

fogón cae líquido, puede evaporarse y el recipiente puede saltar hacia arriba debido a la presión generada. Peligro de sufrir lesiones.

HINWEIS Nota

► Apague el aparato después del uso. Así evitará un consumo de energía innecesario y garantizará su seguridad.

45.4 Funcionamiento del aparato

45.4.1 Apagado

El aparato se apaga mediante el botón ON/standby:

en modo standby, la pantalla muestra un cero parpadeante “0“.

HINWEIS Nota

► Tenga en cuenta que el ventilador del aparato seguirá funcionando en inercia durante un tiempo después del apagado para disipar el calor acumulado en el interior del aparato.

► Si no utilizara el aparato durante bastante tiempo, desconéctelo de la toma de alimentación eléctrica para cortar el suministro eléctrico del mismo.

45.4.2 Encendido

El aparato se enciende mediante el botón ON/standby:

Siga las instrucciones que se proporcionan a continuación para un funcionamiento seguro del aparato.

◆ **Conecte el enchufe a la toma de alimentación.**

3 segundos después de conectar el aparato al circuito de alimentación sonará una señal acústica, el aparato se ajustará en modo standby y en la pantalla digital se mostrará un cero parpadeante "0".

◆ **Colocar la vajilla de cocción adecuada con el alimento que se desea cocer/asar sobre el fogón (Ø 120 mm - 260 mm).**

Cuando se enciende la placa de inducción, el aparato determina en 60 segundos si se están utilizando sartenes y

recipientes adecuados. Si en 60 segundos no se detecta ningún recipiente de cocción adecuado, el aparato volverá a ajustarse en modo standby.

Si se detecta un recipiente de cocción adecuado, el aparato calienta hasta la temperatura ajustada.

Si se colocan recipientes no adecuados sonará una señal acústica y en la pantalla digital se mostrará un código de error E1.

HINWEIS Nota

Durante el proceso de cocción, es posible ajustar de nuevo la temperatura y el nivel de potencia según se desee. También es posible volver a ajustar el temporizador de vez en cuando.

- ► Si se retira el recipiente del fogón, la potencia descenderá de inmediato, en la pantalla se mostrará E1 y la señal acústica sonará varias veces.
- ► Al final del proceso de cocción, pulse el botón ON/standby. Suena la señal acústica y el aparato se ajusta en el modo standby.
- ► Si en 2 horas no se realiza ningún ajuste, el aparato volverá automáticamente al modo standby.

45.4.3 Modo potencia

- Después de que el aparato se encienda pulsando el botón ON/standby, seguirá siempre en el modo potencia pre ajustado y en la pantalla se mostrará "0".
- La señal del indicador de potencia se iluminará y la pantalla digital mostrará el nivel de potencia P-6 y parpadeará.
- Usted puede seleccionar los niveles de potencia (1 a 10) girando el selector giratorio a la derecha + o a la izquierda -.
- En cuanto se produzca el ajuste, la indicación dejará de parpadear en la pantalla y el nivel de potencia se mostrará en 5 segundos.
- Si no se muestra el modo de potencia, debería seleccionarlo mediante el botón Menú.
- Si la placa de inducción detecta una sobre temperatura durante el proceso de cocción sobre la placa de cocción, se emitirá un mensaje de error E6. El proceso de calentamiento finaliza y el aparato se ajusta en el modo standby durante 60 segundos.

- El mensaje de error no se restaurará hasta que la temperatura descienda por debajo de 100 ºC.

45.4.4 Modo temperatura

- Si el aparato se enciende pulsando el botón ON/standby es posible seleccionar el modo temperatura pulsando el botón Menú.
- Puede seleccionar el nivel de temperatura girando el selector a derecha + o a la izquierda—y ajustar, p.ej. 140 ºC; se mostrará en la pantalla y parpadeará.
- En cuanto se produzca el ajuste, la indicación dejará de parpadear en la pantalla y la temperatura se mostrará en 5 segundos. Puede reajustarse, si fuera posible.
- Si la temperatura actual es menor que la ajustada, la cocina calentará para alcanzar la temperatura deseada. Si la temperatura alcanza el valor ajustado, el aparato adapta el calor para mantenerse ajustado a la temperatura configurada.

45.4.5 Temporizador

- Pulse la tecla Menú para seleccionar la función de temporizador; la señal correspondiente se iluminará en el indicador y en la pantalla se mostrará "0" y parpadeará.
- Puede realizar ahora el ajuste de hora, girando el selector a la derecha o a la izquierda. El máximo tiempo regulable es de 180 minutos.
- Cuando el selector se mueve rápidamente, se ajusta el tiempo en intervalos de 10 minutos (10, 20, etc.) hacia arriba o hacia abajo, se gira lentamente y esto sucede en ciclos de 1 minuto.
- Después de ajustar la hora, ésta se mostrará en 5 segundos, la señal dejará de parpadear y la hora se restaurará.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado se emite una señal acústica 5 veces y el aparato se ajusta en modo standby.
- Si no se ajustara ninguna hora, la luz parpadeará en la indicación y mostrará --- brevemente. A continuación se mostrará en la pantalla el modo previamente ajustado.
- Si no se ha seleccionado ni potencia ni temperatura, se ajustará automáticamente el modo de potencia P-6.
- En la pantalla se muestra la hora o el modo con las condiciones seleccionadas, de forma alternante, cada 5 segundos y, si no, del sistema se ajusta automáticamente en modo potencia y muestra P-6.

46 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

46.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un aparato que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del mismo y puede hacerle peligrar , además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Antes de limpiar el aparato debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ El fogón se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato se enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el fogón en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, no lo introduzca en el lavavajillas.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

46.2 Limpieza

◆ **Fogón de cerámica, carcasa y consola de mando**

Limpie el fogón cerámico, con un paño suave humedecido o utilizando una solución jabonosa suave, no agresiva. Si la suciedad está muy incrustada puede utilizar un poco de vinagre de vino blanco.

⚠VORSICHT Precaución

► No utilice limpiadores con disolventes como, p.ej. la gasolina, para no dañar los componentes de plástico.

47 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

47.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

- ► Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ► Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

47.2 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo.

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Indicador	Descripción
–	**Standby, posición de espera** El aparato volverá a encontrarse en modo stand-by.

E0	**El fogón no funciona** El aparato debe enviarse al servicio técnico para su reparación.
E1	**Recipiente de cocción inadecuado** El aparato no ha detectado un recipiente de cocción adecuado. Utilizar un recipiente de cocción adecuado.
E2/E6	**El aparato se sobrecalienta** Espere hasta que el aparato haya enfriado Apague el aparato y vuelva a encenderlo para resolver el fallo.
E3/E4	**Tensión demasiado baja/alta** La tensión de alimentación no se encuentra dentro del rango especificado. Utilizar la toma de alimentación adecuada.
E5	**Circuito de corriente abierto** El aparato debe enviarse al servicio técnico para su reparación.

VORSICHT Precaución

- ▶ Si con los pasos que se indican más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallo	Posible causa	Solución
Pantalla en blanco	El enchufe de alimentación está desconectado	▶ *Conectar el enchufe de alimentación*
	El fusible no está conectado	▶ *Conectar el fusible*
Durante el funcionamiento se muestra con frecuencia el fallo E1	Recipiente de cocción demasiado pequeño	▶ *Utilizar un recipiente de cocción mayor*
	El recipiente de cocción no se apoya centrado sobre el fogón	▶ *Coloque el recipiente de cocción correctamente*

El fallo E2/E6 se presenta de forma persistente	Ranura de ventilación bloqueada	▶ *No tapar la ranura de ventilación.*
	El ventilador no funciona	▶ *Enviar el aparato al servicio técnico*

VORSICHT Precaución

▶ Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

48 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Nota

- Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

49 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los daños a la vista deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

Caso Germany

Delegación España

C/Valle de Tormes, 2 Of. 96

Ciudad Comercial Las Lomas

E-28660 – Boadilla del Monte

Madrid

Tlf.: +34 91 633 89 94

Fax: +34 91 633 89 92

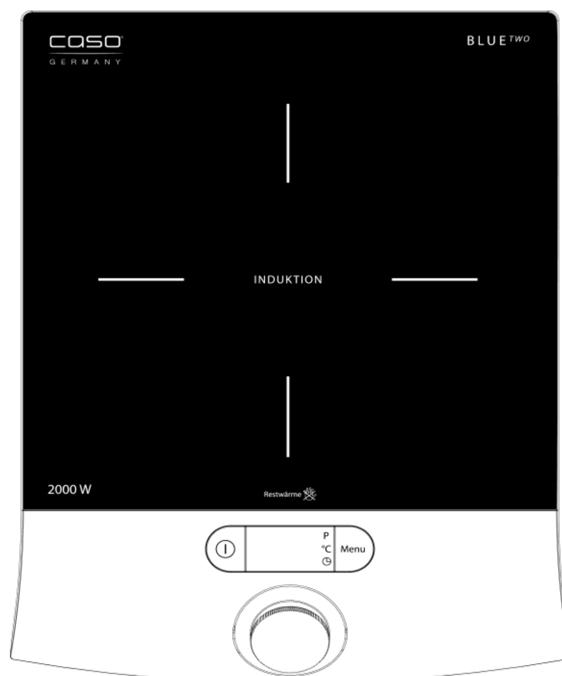
50 Datos técnicos

Aparato	Placa de inducción
Denominación	Blue Two Inox
Modelo	CJ-512 S
Nº de art.	2037
Conexión	220-240 V, 50/60 Hz
Consumo de potencia	2000 W (máx.)
	1,6 W (standby)
Rango de temperatura	del 60 ºC a 220 ºC
Dimensiones exteriores (An/H/P)	285 × 68 x 367 mm
Peso neto	2,5 kg

Manual de instruções original

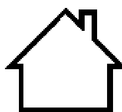
Placa de indução

Blue Two em aço inoxidável









N.º de artigo 2037

51Manual de instruções original

52Informações gerais

Leia as informações aqui contidas para se familiarizar rapidamente com o seu aparelho e poder usufruir de todas as suas funções.

O seu aparelho durará muitos anos se o tratar e conservar correctamente.

Esperamos que usufrua da sua utilização.

52.1 Informações sobre este manual

Este manual de instruções faz parte da placa de indução (designada a seguir como aparelho) e fornece-lhe importantes informações sobre a colocação em funcionamento, a segurança, a utilização conforme a finalidade e a manutenção do aparelho.

O manual de instruções tem de estar sempre disponível no aparelho. Ele deve ser lido e utilizado por todas as pessoas encarregues da:

- Colocação em funcionamento,
- Operação,
- Eliminação de avarias e/ou
- Limpeza

do aparelho.

Guarde este manual de instruções e entregue-o ao próximo proprietário com o aparelho.

Avisos

No presente manual de instruções são utilizados os seguintes avisos:

⚠GEFAHR Perigo

Um aviso deste nível identifica uma situação perigosa iminente.

Se a situação perigosa não for evitada, ela poderá provocar ferimentos graves ou mesmo mortais.

► Seguir as indicações deste aviso, para prevenir o risco de morte ou ferimentos graves em pessoas.

⚠WARNUNG Aviso

Um aviso deste nível identifica uma situação potencialmente perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, esta pode provocar ferimentos graves.

► Seguir as indicações deste aviso para evitar ferimentos em pessoas.

⚠VORSICHT Cuidado

Um aviso deste nível identifica uma situação potencialmente perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, esta pode provocar ferimentos ligeiros ou moderados.

► Seguir as indicações deste aviso para evitar ferimentos em pessoas.

HINWEIS Nota

Uma nota identifica informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

52.2 Limitação da responsabilidade

Todas as informações técnicas, dados e indicações contidas neste manual relativas à instalação, operação e manutenção correspondem à versão mais recente de impressão e consideram conscientemente as nossas experiências e conhecimentos actuais.
As indicações, figuras e descrições deste manual não podem ser alvo de reclamações.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos provocados por:

- Inobservância do manual
- Outra utilização para além da prevista
- Reparações incorrectas
- Alterações técnicas
- Utilização de peças não autorizadas

As traduções têm de ser efectuadas em consciência. Não nos responsabilizamos por erros de tradução, mesmo quando a tradução foi realizada ou adjudicada por nós. Apenas a versão alemã do texto tem carácter vinculativo.

52.3 Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Todos os direitos, mesmo os relativos à reprodução fotomecânica, duplicação e distribuição por outros meios (por exemplo, processamento de dados, suportes de dados e redes de dados), mesmo que em parte, pertencem à Deutschland Braukmann GmbH.

Alterações técnicas e de conteúdo reservadas.

53Segurança

Neste capítulo obterá informações importantes sobre o manuseamento do aparelho.
Este aparelho corresponde às normas de segurança prescritas. No entanto, uma utilização incorrecta pode provocar danos pessoais e materiais.

53.1 Utilização de acordo com a finalidade

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica em espaços fechados com vista a aquecer, cozinhar e assar alimentos. O trem de cozinha utilizado tem de ser adequado para placas de indução.

Qualquer outra utilização que se desvie desta é considerada incorrecta.

⚠WARNUNG Aviso

Perigo devido a utilização não prevista!

O aparelho pode acarretar riscos se não for utilizado para a finalidade prevista e/ou para outra finalidade.

- ► Utilizar o aparelho exclusivamente para a finalidade prevista.
- ► Respeitar os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
- copas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de fazenda;
- por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- cama e pequeno-almoço tipos de ambientes.

As reclamações relativas a danos por utilização indevida não serão excluídas.

O risco é assumido exclusivamente pelo operador.

53.2 Advertências gerais de segurança

HINWEIS Nota

Para um manuseamento seguro do aparelho respeite as seguintes advertências gerais de segurança:

- ► Verifique o aparelho antes da utilização quanto a danos visíveis. Não coloque em funcionamento um aparelho danificado.
- ► Se o cabo de ligação for danificado terá de ser instalado um novo cabo de ligação por um técnico autorizado.
- ► As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, mentais ou motoras, não consigam operar o aparelho com segurança, apenas o deverão utilizar sob a vigilância ou instrução de uma pessoa responsável.
- ► As crianças apenas devem utilizar o aparelho sob vigilância.
- ► As reparações apenas devem ser realizadas por um técnico qualificado, formado pelo fabricante. As reparações incorrectas podem provocar perigos graves para o utilizador.
- ► Uma reparação do aparelho durante o período de garantia só pode ser realizada por um serviço de apoio ao cliente autorizado pelo fabricante, caso contrário os danos consequentes não serão cobertos pela garantia.
- ► Os componentes com defeito apenas podem ser trocados por peças sobressalentes originais.
- ► Não deixar o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ► Não puxe pelo cabo de ligação nem transporte o aparelho suspenso pelo cabo de ligação.
- ► Não mergulhar o aparelho em água nem em outros líquidos nem colocá-lo na máquina de lavar louça.
- ► As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

Fontes de perigo

53.2.1 Perigo devido ao campo electromagnético

⚠WARNUNG Aviso

Podem ocorrer estragos devido aos campos magnéticos ocorridos durante o funcionamento do aparelho.

Respeite as seguintes advertências de segurança:

- ► Pessoas com maior sensibilidade eléctrica não devem permanecer mais tempo do que o necessário na proximidade directa do aparelho.
- ► Pessoas com pace-maker ou bombas de medicamentos implantadas devem consultar o seu médico sobre a segurança da utilização do aparelho.
- ► Não coloque objectos magnetizáveis, como por exemplo,cartões de crédito, suportes de dados ou cassetes por cima ou na proximidade directa do aparelho.
- ► Coloque os recipientes para cozinhar no centro do foco. Assim, o fundo do recipiente cobre o mais possível o campo electromagnético.
- ► Não remova as coberturas do aparelho.

53.2.2 Perigo de queimaduras

⚠WARNUNG Aviso

O material de cozedura aquecido com este aparelho, os recipientes utilizados e a superfície do aparelho podem ficar muito quentes.

Respeite as seguintes advertências de segurança para não se queimar ou escaldar a si ou a outros:

- ► Proteja as mãos durante o trabalho com o aparelho ou recipientes quentes com luvas isoladoras do calor, pegas ou semelhantes.
- ► Não coloque utensílios de cozinha, tampas de tachos e panelas, facas ou outros objectos de metal na placa. Quando o aparelho é ligado, estes objectos podem ficar muito quentes.
- ► Não tocar na superfície quente do campo em cerâmica. A placa de indução por si só não produz calor durante o processo de cozedura. A temperatura dos recipientes é que aquece o local de cozedura.

53.2.3 Perigo de explosão

WARNUNG Aviso

No caso de utilização incorrecta do aparelho existe risco de explosão devido ao calor excessivo produzido.

Respeite as seguintes advertências de segurança para evitar o perigo de explosão:

► Nunca aqueça alimentos nem líquidos em recipientes fechados como p. ex. latas de conserva. O recipiente poderá rebentar devido ao excesso de pressão produzido. O recipiente poderá rebentar devido ao excesso de pressão produzido.

53.2.4 Perigo de incêndio

WARNUNG Aviso

A utilização incorrecta do aparelho pode provocar perigo de incêndio.

Respeite as seguintes advertências de segurança para evitar o perigo de incêndio:

► Durante o funcionamento, remova todos os objectos facilmente inflamáveis (p. ex. produtos de limpeza, sprays, pegas de cozinhas, panos de cozinha, etc.) da proximidade directa do aparelho.

► Evite um aquecimento excessivo prolongado de óleos e gorduras. O óleo ou a gordura aquecidos em excesso podem inflamar-se facilmente.

HINWEIS Nota

Se ocorrer um incêndio no local de cozedura, proceder da seguinte forma:

◆ **Desligue o aparelho (se necessário, tire a ficha da tomada ou desligue o fusível)**

◆ **Abafe as chamas com uma tampa grande, um prato ou um pano da louça húmido.**
NUNCA USAR ÁGUA PARA APAGAR AS CHAMAS!

◆ **Depois de ter apagado o foco do incêndio, deixar arrefecer o recipiente e o aparelho e permitir a entrada de ar fresco suficiente.**

53.2.5 Perigo devido à corrente eléctrica



Perigo

Perigo de morte devido à corrente eléctrica!

Em caso de contacto com linhas ou componentes sob tensão existe perigo de morte!

Respeite as seguintes advertências de segurança para evitar um risco de choque eléctrico:

- ► Se o cabo de ligação for danificado terá de ser instalado um novo cabo de ligação especial por um técnico autorizado.
- ► Não utilize este aparelho quando o cabo ou a ficha de corrente estiverem danificados, quando não funcionarem correctamente ou tenham caído. Se o cabo de corrente estiver danificado, terá de ser substituído pelo fabricante ou pela sua assistência ou por uma pessoa qualificada de forma semelhante, a fim de evitar riscos.
- ► Nunca abra a caixa do aparelho. Se tocar em ligações condutoras de tensão e/ou na estrutura eléctrica ou mecânica, pode ocorrer um choque eléctrico. Além disso, podem ocorrer anomalias de funcionamento no aparelho.
- ► Não toque no aparelho nem na ficha com as mãos húmidas.
- ► Não introduza objectos nas aberturas do aparelho. Existe risco de choque eléctrico por toque em ligações condutoras de tensão.
- ► ATENÇÃO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

54Colocação em funcionamento

Neste capítulo obterá informações importantes sobre a colocação em funcionamento do aparelho. Respeite as indicações a fim de evitar perigos e danos.

54.1 Advertências de segurança

⚠WARNUNG Aviso

Na colocação em funcionamento do aparelho podem ocorrer danos pessoais e materiais!

Respeite as seguintes advertências de segurança para evitar perigos:

► Os materiais da embalagem não devem ser utilizados para brincar. Há risco de asfixia.

54.2 Material fornecido e inspecção do transporte

O aparelho é fornecido geralmente com os seguintes componentes:

- Placa de indução Blue Two em aço inoxidável
- Manual de instruções

HINWEIS Nota

► Verifique o material fornecido quanto à sua integridade e danos visíveis.

► Se o material estiver incompleto ou apresentar danos provocados por embalagem insuficiente ou pelo transporte, avisar imediatamente o transportador, o seguro e o fornecedor.

54.3 Desembalar

Para desembalar o aparelho, remova o aparelho da caixa e retire o material de embalagem.

54.4 Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho de danos de transporte. Os materiais da embalagem foram seleccionados conforme os padrões ambientais e técnicos de eliminação e são, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem poupa matérias-primas e diminui resíduos recuperados. Elimine os materiais inutilizados nos pontos de recolha do sistema de reciclagem »Ponto Verde«.

HINWEIS Nota

► Se possível, guarde a embalagem original durante o período da garantia do aparelho, a fim de poder embalá-lo correctamente em caso de activação da garantia.

54.5 Montagem

54.5.1 Requisitos do local de instalação

Para uma operação segura e fiável do aparelho, o local de instalação tem de preencher os seguintes requisitos:

- O aparelho tem de ser colocado numa base fixa, plana, horizontal e resistente ao calor com uma capacidade de carga suficiente para o aparelho e para o material de cozedura mais pesado que possa ser esperado.
- A placa de indução não deve ser colocada em funcionamento numa base de ferro ou aço, pois estas podem aquecer muito.
- Seleccione o local de instalação de forma que as crianças não possam chegar à superfície quente do aparelho.
- O aparelho não está previsto para incorporação.
- Não coloque o aparelho num ambiente quente, molhado ou muito húmido ou perto de material inflamável.
- Não coloque a placa de indução perto de aparelhos e objectos sensíveis a campos magnéticos (p. ex.: rádios, televisores, gravadores, etc.).
- O aparelho necessita de uma corrente de ar suficiente para funcionar correctamente. Deixe um intervalo de 10 cm em redor do aparelho.
- O ar de refrigeração é aspirado pelo lado inferior do aparelho. Não cubra nem bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- A tomada tem de estar facilmente acessível, para que a ficha possa ser desligada facilmente em caso de emergência.
- A montagem do aparelho em locais móveis (p. ex. navios) apenas deve ser realizada por empresas especializadas/técnicos, se estiverem garantidos os requisitos para a utilização segura deste aparelho.

54.5.2 Evitar perturbações radioeléctricas

O aparelho pode provocar perturbações em rádios, televisores ou aparelhos semelhantes.

As medidas que se seguem podem eliminar ou reduzir as perturbações:

- Coloque o rádio ou o televisor o mais afastado possível do aparelho.
- Ligue o aparelho numa outra tomada de forma que o aparelho e o receptor perturbado utilizem diferentes circuitos de corrente.
- Utilize uma antena instalada correctamente para o receptor, para assegurar uma boa recepção.

54.6 Ligação eléctrica

Para uma operação segura e fiável do aparelho devem ser respeitadas as seguintes indicações na ligação eléctrica:

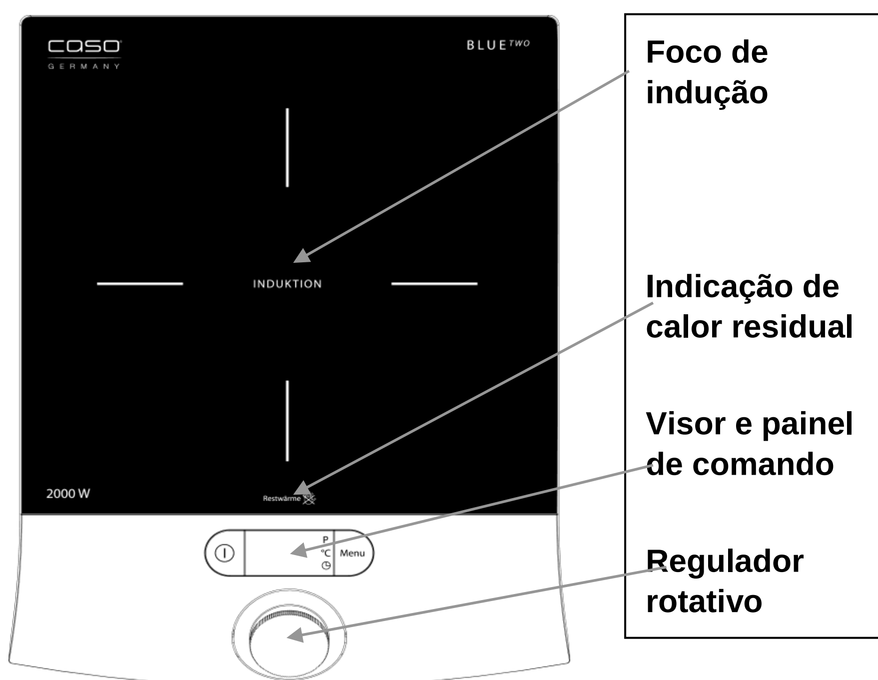
- Antes de ligar o aparelho, compare os dados da ligação (tensão e frequência) na placa de identificação com os da rede eléctrica. Estes dados têm de coincidir, para não ocorrerem danos no aparelho.
  Em caso de dúvida, consulte o seu electricista.
- A tomada tem de estar protegida com um disjuntor de segurança de 16A.
- A ligação do aparelho na rede eléctrica deve realizar-se com um cabo de extensão desenrolado, com um comprimento máximo de 3 m e um corte transversal mínimo de 1,5 mm². A utilização de fichas múltiplas ou barras de tomadas está proibida devido ao perigo de incêndio inerente.
- Certifique-se de que o cabo de corrente não está danificado e não está pousado por cima nem por baixo do aparelho ou por cima de superfícies muito quentes e/ou com pontas afiadas.

A segurança eléctrica do aparelho apenas está garantida, quando ele está ligado a um sistema de condutores de protecção correctamente instalado. A operação numa tomada sem condutor de protecção está proibida. Em caso de dúvida, a instalação doméstica deve ser verificada por um electricista.
O fabricante não se responsabiliza por danos causados por um condutor de protecção em falta ou interrompido.

55Estrutura e função

Neste capítulo obterá informações importantes sobre a estrutura e função do aparelho.

55.1 Vista geral



55.2 Elementos de comando e indicações

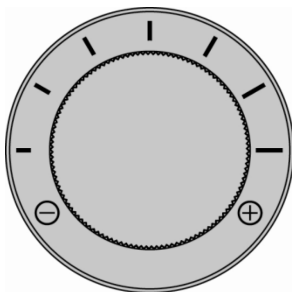
55.2.1 Painel de comando e visor



O visor destina-se à exibição da temperatura predefinida, nível de potência, hora do temporizador e, em caso de erro, à apresentação do código de erro.

No modo standby pisca um zero ”0”.

55.2.2 Regulador rotativo



O regulador rotativo destina-se à pré-selecção da temperatura, selecção do nível de potência e ao ajuste do temporizador.

55.2.3 Indicações no aparelho



Esta indicação serve para avisar que a cerâmica pode estar quente. O foco de indução por si só não produz calor durante o processo de cozedura; mas é a temperatura do recipiente que aquece o foco!

Respeite as seguintes indicações para não se queimar no aparelho quente:

⚠VORSICHT Cuidado

Risco de queimaduras na superfície quente!

► Não tocar na superfície em cerâmica enquanto estiver quente.

► Não pousar objectos na superfície em cerâmica enquanto estiver quente.

55.2.4 Sinais sonoros

O aparelho emite um sinal acústico após a ligação e em caso de erro.

HINWEIS Nota

► O sinal acústico permanece audível até ser eliminado o erro ou até o aparelho ser desligado.
Encontrará informações mais pormenorizadas sobre as indicações de erro no capítulo ***“7.2 Indicações de avaria”***.

55.2.5 Protecção contra aquecimento excessivo

O aparelho está equipado com uma protecção contra aquecimento excessivo.

Se a temperatura do aparelho ultrapassar o limite crítico, é indicado o respectivo código de erro e soa um sinal acústico. O aparelho desliga a alimentação de energia por razões de segurança.

Depois da fase de refrigeração, o aparelho pode ser desligado e ligado novamente.

HINWEIS Nota

► O sinal acústico permanece audível até ser eliminado o erro ou até o aparelho ser desligado.
Encontrará informações mais pormenorizadas sobre as indicações de erro no capítulo ***“7.2 Indicações de avaria”***.

55.2.6 Placa de identificação

A placa de identificação com os dados de ligação e de potência encontra-se na parte inferior do aparelho.

56 Operação e funcionamento

Neste capítulo obterá informações importantes sobre a operação do aparelho. Respeite as indicações a fim de evitar perigos e danos.

56.1 Funcionamento e vantagens das placas de indução

No caso de uma placa de indução, o calor não é transferido de um elemento de aquecimento por baixo do recipiente para o alimento a cozinhar, mas o calor necessário é criado com a ajuda de correntes induzidas directamente no recipiente de cozedura.

Uma bobina de indução por baixo da placa de vitrocerâmica cria um campo electromagnético alternado que penetra na placa de vitrocerâmica e induz a corrente criadora de calor no fundo do recipiente.

Vantagens da placa de indução

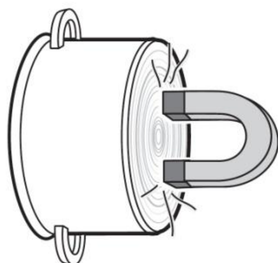
- Cozinhados que poupam energia devido à transmissão directa de energia para o tacho.
- Maior segurança, pois a energia é apenas transferida para o tacho que está pousado na placa.
- Transferência de energia entre a zona de indução e o fundo do tacho com elevado grau de eficiência.
- Aquecimento mais rápido.
- Menor risco de queimaduras, pois a superfície de cozedura apenas é aquecida através do fundo do tacho.
- O material que transborda não queima.
- Regulação rápida, precisa de alimentação de energia.

56.2 Informações sobre o trem de cozinha

O recipiente utilizado na placa de indução tem de ser de metal, possuir propriedades magnéticas e uma superfície plana de tamanho suficiente.

Para comprovar a adequação do recipiente:

Certifique-se de que o recipiente contém uma informação sobre a adequação para cozinhar com corrente indutiva, ou execute o seguinte teste de íman:



- **Aproxime um íman (p. ex. um íman de aderência de um quadro magnético) do fundo do recipiente. Se ele for atraído, pode utilizar o recipiente na placa de indução.**

A tabela que se segue serve de referência na escolha do trem de cozinha correcto:

Trem de cozinha adequado	Trem de cozinha desadequado
Recipientes em aço esmaltado com fundo forte	Recipientes em cobre, alumínio, vidro à prova de fogo e outros recipientes não metálicos
Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado	Recipientes em aço inoxidável sem núcleo de ferro magnético
Recipientes em aço inoxidável de multicamadas, ferrite ou alumínio com fundo especial	Recipientes que não possuam fundo plano
	Recipientes com um diâmetro de fundo inferior a 12 cm

HINWEIS Nota

► Durante a utilização de tachos adequados para placas de indução de determinados fabricantes podem ocorrer ruídos provenientes do tipo de construção destes tachos.

VORSICHT **Cuidado**

Preste também atenção às seguintes informações sobre a utilização de um trem de cozinha adequado:

- Utilize apenas tachos com fundo adequado a placa de indução.
- O peso máximo permitido do tacho cheio não deve ultrapassar os 6 kg.
- Tome cuidado durante a utilização de tachos para lume brando com laterais em madeira. Estes tachos podem estar a cozinhar sem água sem se notar. Isto causa danos no tacho e no foco.

56.3 Advertências de segurança

⚠WARNUNG **Aviso**

- Não deixar o aparelho sem vigilância durante o funcionamento, a fim de poder actuar rapidamente em caso de perigo.
- Não deslocar o aparelho durante o funcionamento ou enquanto tiver um recipiente no foco.
- Preste atenção para que o recipiente esteja pousado no centro do foco. Não deve ser abandonado no foco nem do rebordo.
- Não coloque utensílios de cozinha metálicos, tampas de tachos e panelas, facas ou outros objectos de metal no foco. Quando o aparelho é ligado, estes objectos podem ficar muito quentes.
- Não colocar nenhuma película de alumínio ou placas de metal na superfície do aparelho de forma a evitar o sobreaquecimento.
- Não tocar na superfície quente do campo em cerâmica.
  A placa de indução por si só não produz calor durante o processo de cozedura. A temperatura dos recipientes é que aquece o local de cozedura.
- Mantenha o foco e o fundo do tacho sempre seco e limpo.
  Se existir líquido entre o fundo do tacho e o foco, este pode evaporar-se e saltar devido à pressão do tacho. Perigo de ferimentos.

HINWEIS **Nota**

- ► Depois da utilização desligue o aparelho. Evita assim um consumo de energia desnecessário e garante a sua segurança.
- ► Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, recomendamos a remoção da ficha da tomada.

56.4 Funcionamento do aparelho

56.4.1 Desconexão

O aparelho é desligado na tecla de ligar/standby:

No modo de standby é apresentado no visor um zero “0” a piscar.

HINWEIS **Nota**

- ► Tenha em atenção que, mesmo depois da desconexão, o ventilador do aparelho continua a funcionar para retirar o calor acumulado no aparelho.
- ► Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, retire a ficha da tomada, para desligar o aparelho da rede eléctrica.

56.4.2 Ligação

O aparelho é ligado na tecla de ligar/standby:

Siga as indicações a seguir para um funcionamento seguro do aparelho:

◆ **Encaixe a ficha de rede na tomada.**

Dentro de 3 segundos após a ligação do aparelho no circuito de corrente soa um sinal acústico, o aparelho encontra-se no modo de standby e no ecrã digital é apresentado um zero “0” a piscar.

◆ **Colocar um recipiente com o material a ser cozinhado no centro do foco (Ø 120 mm - 260 mm).**

Logo que a placa de indução esteja ligada, o aparelho detecta em 60 segundos se estão a ser utilizados tachos e frigideiras adequados. Se nesses 60 segundos não for detectado nenhum recipiente adequado, o aparelho passa novamente para o modo de standby.

Se for detectado um recipiente adequado, o aparelho aquece até atingir a temperatura definida.

No caso de recipientes desadequados soa um sinal acústico e no ecrã digital surge o código de erro E1.

HINWEIS **Nota**

Durante o processo de cozedura a temperatura e o nível de potência podem ser reajustados como desejar. Mesmo o temporizador pode ser constantemente reajustado.

- Quando o tacho é retirado do foco, a potência é imediatamente reduzida, no ecrã surge E1 e o sinal acústico soa várias vezes.
- No final do processo de cozedura prima a tecla de ligar/standby. Soa o sinal acústico e o aparelho passa para o modo de standby.
- Se não efectuar qualquer ajuste dentro de 2 segundos, o aparelho passa automaticamente para o modo de standby.

56.4.3 Modo de potência

- Depois de o aparelho ser ligado com a ajuda da tecla de ligar/standby encontra-se sempre no modo de potência predefinido e no ecrã surge “0”.
- O sinal da potência acende-se e o ecrã digital mostra o nível de potência P-6 e pisca.
- É possível seleccionar os níveis de potência (1-10), girando o regulador rotativo para a direita + ou para a esquerda -.
- Assim que o ajuste esteja concluído, a indicação no ecrã deixa de piscar a o nível de potência é exibido em 5 segundos.
- Se o modo de potência não for indicado, terá de o seleccionar com a tecla Menu.
- Se a placa de indução detectar uma temperatura excessiva no foco durante a cozedura, surgirá uma mensagem de erro E6. O processo de aquecimento é concluído e o aparelho passa para o modo de standby durante 60 segundos.
- A mensagem de erro não é eliminada até a temperatura ser inferior a 100 °C.

56.4.4 Modo de temperatura

- Se o aparelho for ligado com a ajuda da tecla de ligar/standby, é possível seleccionar o modo de temperatura com a tecla Menu.
- Pode seleccionar a temperatura, girando o regulador rotativo para a direita + ou para a esquerda - e p. ex. ajustando 140 °C, ela surgirá no ecrã a piscar.
- Assim que o ajuste esteja concluído, a indicação deixa de piscar e a temperatura é exibida em 5 segundos. Ela poderá ser reajustada, se necessário.
- Se a temperatura actual for inferior à definida, a placa de indução é aquecida para atingir os graus desejados. Se a temperatura alcançar ou ultrapassar os graus desejados, o aparelho adapta o calor, de forma a manter a temperatura definida.

56.4.5 Temporizador

- Prima a tecla do menu, para seleccionar a função do temporizador, o sinal correspondente na indicação acende-se e no ecrã surge “0" a piscar.
- É possível definir agora o intervalo de tempo, girando o regulador rotativo para a direita ou para a esquerda. O tempo máximo ajustável perfaz 180 minutos.
- Se o regulador rotativo for movimentado rapidamente para cima ou para baixo, é possível ajustar o tempo em intervalos de 10 minutos (10, 20...), se for movimentado lentamente é possível um intervalo de 1 minuto.
- Depois de estar ajustado o tempo, este é indicado em 5 segundos, o sinal deixa de piscar e começa a contagem decrescente do tempo.
- Quando o tempo definido tiver decorrido, soa 5 vezes um sinal acústico e o aparelho passa para o modo de standby.
- Se não for definido nenhum tempo, a luz pisca na indicação e exibe brevemente --- em seguida surge no ecrã o modo seleccionado previamente.
- Se não for seleccionado nenhum modo de potência nem de temperatura, é definido automaticamente o modo de potência P-6.
- No ecrã surge o tempo ou o modo com as condições seleccionadas, alternando todos os 5 segundos, caso contrário, o sistema passa automaticamente para o modo de potência e exibe P-6.

57Limpeza e conservação

Neste capítulo obterá informações importantes sobre a limpeza e conservação do aparelho. Respeite as indicações para evitar danos causados pela limpeza incorrecta do aparelho.

57.1 Advertências de segurança

⚠VORSICHT Cuidado

Respeite as seguintes advertências de segurança antes de começar a limpar o aparelho:

- ► O aparelho tem de ser limpo regularmente e devem ser removidos os resíduos dos alimentos cozinhados. Um aparelho que não seja limpo tem um efeito prejudicial na sua vida útil e pode acarretar perigo.
- ► Antes da limpeza, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- ► O foco pode estar quente depois da utilização. Há perigo de queimaduras! Aguarde até o aparelho ter arrefecido.
- ► Limpe o aparelho após a utilização, logo que estiver frio. Uma longa espera dificulta a limpeza e, em casos mais extremos, torna-a impossível. A sujidade em demasia poderá danificar o aparelho.
- ► Se entrar humidade no aparelho, poderão ser danificados componentes electrónicos. Preste atenção para que não entre nenhum líquido no interior do aparelho pelas ranhuras de ventilação.
- ► Não mergulhar o aparelho em água nem em outros líquidos nem colocá-lo na máquina de lavar louça.
- ► Não utilize produtos de limpeza agressivos, abrasivos nem solventes.
- ► Não raspe a sujidade difícil com objectos duros.

57.2 Limpeza

◆ Placa em cerâmica

- Limpe a placa em cerâmica com um pano húmido ou utilize uma solução com sabão suave não abrasivo.

◆ Caixa e painel de comando

- Limpe a caixa e o painel de comando com um pano húmido macio.

⚠VORSICHT Cuidado

▶ Não utilize produtos de limpeza com solventes, como por exemplo gasolina, para não danificar os componentes em plástico.

58Eliminação de avarias

Neste capítulo obterá informações importantes sobre a localização e eliminação de avarias. Respeite as indicações a fim de evitar perigos e danos.

58.1 Advertências de segurança

⚠VORSICHT Cuidado

▶ As reparações em aparelhos eléctricos apenas devem ser realizadas por técnicos formados pelo fabricante.

▶ As reparações incorrectas podem acarretar perigos graves para o utilizador e danos no aparelho.

58.2 Indicações de avaria

Em caso de erro, é exibido no ecrã um código de erro, que descreve a causa do erro.

Indicação	Descrição
–	**Standby, posição em espera** O aparelho encontra-se no modo standby.
E0	**Foco não funciona** O aparelho tem de ser enviado ao serviço de apoio ao cliente para ser reparado.
E1	**Recipiente desadequado** O aparelho não reconheceu nenhum recipiente adequado. Utilizar um recipiente adequado.
E2/E6	**Aparelho aquecido em excesso** Deixar arrefecer o aparelho. Desligar e ligar novamente o aparelho, para validar o erro.
E3/E4	**Tensão demasiado baixa/alta** A tensão de alimentação não se encontra no intervalo exigido. Utilizar a tomada adequada.
E5	**Circuito de corrente aberto** O aparelho tem de ser enviado ao serviço de apoio ao cliente para ser reparado.

HINWEIS Nota

► Se, após um tempo de espera longo e o reinício do aparelho ainda surgirem indicações de erro, o aparelho tem de ser enviado para o serviço de apoio ao cliente para ser reparado.

58.3 Causas de avarias e sua eliminação

A tabela a seguir ajuda na localização e eliminação de pequenas avarias.

Avaria	Causa possível	Eliminação
Sem indicação	Ficha não encaixada	► Encaixar ficha
	Fusível não ligado	► Ligar fusível
Durante o funcionamento surge várias vezes o erro E1	Recipiente muito pequeno	► Utilizar um recipiente maior
	Recipiente não se	► Posicionar o

	encontra no centro do foco	recipiente correctamente
O erro E2/E6 surge frequentemente	Ranhuras de ventilação bloqueadas	► Desbloquear ranhuras de ventilação
	Ventilador não funciona	► Enviar o aparelho ao serviço de apoio do cliente

HINWEIS **Nota**

► Se não conseguir resolver o problema com os passos mencionados anteriormente, consulte o serviço de apoio ao cliente.

59Eliminação do aparelho antigo



Eliminação do aparelho antigo. Contêm também substâncias perigosas, que foram necessárias para o seu funcionamento e segurança.

Se forem colocados no lixo doméstico ou manuseados incorrectamente, estes podem ser perigosos para a saúde e para o ambiente. Por isso, nunca deposite o seu aparelho antigo no lixo doméstico.

HINWEIS **Nota**

- Entregue e recicle os seus aparelhos no ecocentro do seu local de residência. Se necessário, informe-se na sua câmara municipal, na recolha de resíduos ou no seu fornecedor.
- Certifique-se de que o aparelho é mantido afastado das crianças até ser reciclado.

60Garantia

Para este produto concedemos uma garantia de 24 meses a partir da data de compra relativamente a falhas provocadas por erros de produção ou de material.

Não cobertos pela garantia estão danos provocados por manuseamento ou utilização incorrecta, bem como falhas que prejudiquem apenas superficialmente o funcionamento ou o valor do aparelho. Além disso, estão excluídas da garantia peças de desgaste, danos de transporte, desde que não sejam da nossa responsabilidade, assim como danos provocados por reparações realizadas por terceiros.

Este aparelho foi construído para o uso privado (doméstico) e dimensionado conforme a potência.

Uma eventual utilização industrial apenas é coberta pela garantia, quando se puder comparar na extensão com a necessidade de uma utilização privada. Não se destina ao uso industrial contínuo.

No caso de reclamações credíveis iremos reparar o aparelho defeituoso ou trocá-lo por um novo.

As falhas em aberto devem ser indicadas num prazo de 14 dias após a entrega.

Outras reclamações estão excluídas.

Em caso de reivindicação de um direito de garantia entre em contacto connosco antes do envio do aparelho (sempre com comprovativo de compra!).

caso Germany

Delegación España

C/Valle de Tormes, 2 Of. 96

Ciudad Comercial Las Lomas

E-28660 – Boadilla del Monte

Madrid

Tel.: +34 91 633 89 94

Fax: +34 91 633 89 92

61 Especificações técnicas

Aparelho	Fogão de indução
Nome	Blue Two em aço inoxidável
Modelo	CJ-512 S
N.º artigo	2037
Dados de ligação	220-240 V, 50/60 Hz
Consumo de energia	2000 W (máx.)
	1,6 W (standby)
Gama de temperatura	60 °C bis 220 °C aprox.
Dimensões externas (L/A/P)	285 × 68 x 367 mm
Peso	2,5 kg